



## CRÉMANT DE SAVOIE BRUT DOMAINE JEAN PERRIER ET FILS N.M.

Pays : France  
Région : Savoie  
Sous région :  
Cépage(s) : 85% Jacquère, 15% Chardonnay

### Note de dégustation :

Robe jaune pâle avec de fines bulles et un cordon régulier. Nez agréable, évoquant les fruits à chair blanche (poire, coing, pomme), les agrumes ainsi qu'une touche minérale. En bouche, c'est un Crémant Brut (sec), élégant et frais. Idéal lors de l'apéritif, il ouvre l'appétit grâce à sa fraîcheur et sa légèreté. On apprécie son harmonie, son équilibre, ainsi que son caractère fruité et minéral.



Température de service : Entre 7 et 8 C°  
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal à l'apéritif, en accompagnement d'un tartare de saumon aux agrumes ou d'un toast au fromage de chèvre.

### Commentaires du sommelier :

Appellation récente datant de 2015, Crémant de Savoie est un vin toujours issu en majorité de cépages autochtones. Le domaine Perrier opte pour une dominante de Jacquère, cépage s'épanouissant particulièrement bien dans la Combe de Chambéry où est situé le domaine. Les raisins sont vendangés à la main avec un tri sélectif des grappes et le vin blanc devient effervescent selon le procédé de la méthode traditionnelle (idem au Champagne). Gilles Perrier élève ses vins « sur lattes » pendant minimum 18 mois (le double du minimum requis par l'appellation) dans le but d'obtenir de fines bulles et une belle complexité aromatique. Dans une flûte et bien frais, le vin s'exprimera à merveille lors de l'apéritif et pour célébrer tous vos moments festifs et conviviaux.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

