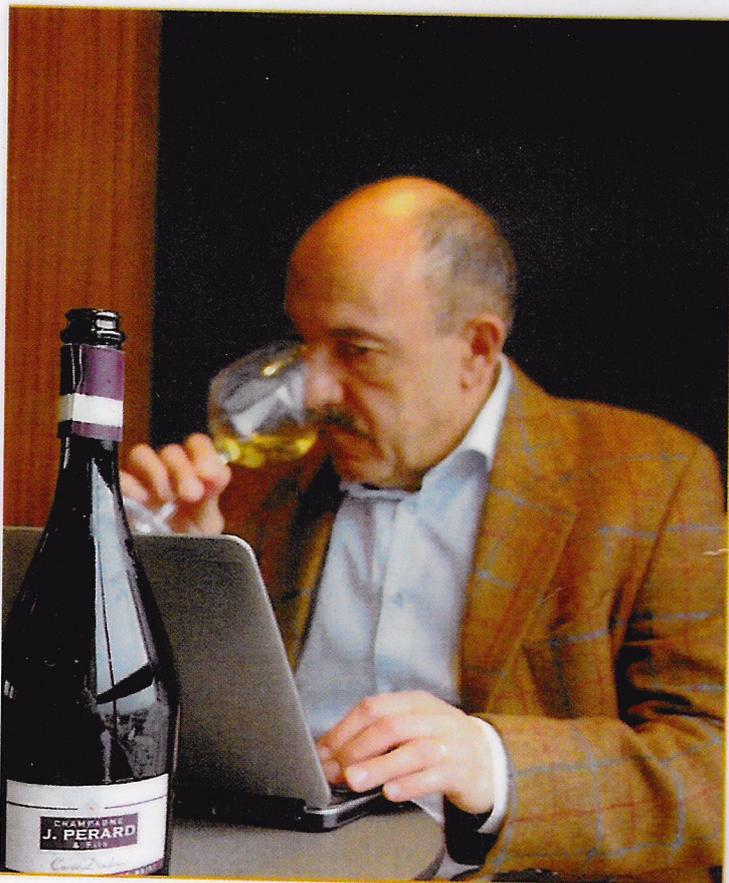


CHAMPAGNE

J. PÉRARD & FILS

Laboureurs-vignerons depuis 1662, les Pérard sont implantés à Ambonnay depuis quatre générations. Sur ses neuf hectares de vignes, réparties sur Ambonnay, Bouzy et Cernay-lès-Reims, le Champagne J. Pérard & fils a pour principal objectif de produire un vin de qualité, tout en respectant l'environnement, et a donc choisi de pratiquer l'agriculture durable. Aussi, depuis plusieurs années, le domaine a vu ses engrais minéraux remplacés par des amendements ou des engrais très faiblement dosés sous forme 100% organique. Un travail du sol très prenant qui augmente obligatoirement le nombre d'heures de travail et a poussé le Champagne J. Pérard & fils à investir dans plusieurs matériels complémentaires. Un investissement qui permet aux 46 000 bouteilles commercialisées (dont 44 000 de Grand Cru) d'exprimer des parfums tout en finesse et en délicatesse, à l'image de leur cuvée Diadème, 100 % Pinot Noir, dosée à 4 g.

Ploughmen and winegrowers since 1662, Pérard are settled in Ambonnay for four generations. On their nine-hectare vineyards, divided up in the villages of Ambonnay, Bouzy and Cernay-lès-Reims, the J. Pérard & fils Champagne aims for producing a quality wine, while respecting the environment. Therefore they decided to practice sustainable farming. So, for several years, the domain saw its mineral fertilizers replaced by soil-enriching agent or very weakly dosed fertilizers, 100% organic. A very hard work of the soil that necessarily increases the number of working hours and led Champagne J. Pérard & fils to invest in several complementary materials. An investment that enables to market 46 000 bottles (out of which 44 000 of Champagne Grand Cru), to express very fine and delicate flavours, just like their cuvee Diadème, 100% Pinot Noir, with a 4g dosage.



WWW.CHAMPAGNE-PERARD.FR

L'AVIS DE GÉRARD BASSET GERARD BASSET'S IMPRESSION

CHAMPAGNE J. PÉRARD & FILS

Cuvée Diadème,
Blanc de Noirs, non millésimé

Couleur jaune vert d'intensité bien prononcée, avec des reflets citron et un cordon de bulles fines. Nez de prune noire, de fleur séchée et d'épices douces. Au palais, le vin est droit mais très lisse, avec beaucoup de finesse. Les arômes de bouche sont sur la clémentine et la pêche, avec une belle finale sur le clou de girofle, même un peu cardamome. Superbe avec une feueillantine de homard.



Green yellow hue very intense with lemony shades and a ring of fine bubbles. Black plum in the nose, dried flowers and mild spices. On the palate the wine is straightforward but very smooth, with a lot of finesse. The aromas on the palate show clementine, peach, with a beautiful finish with clove, even cardamom. Superb with a lobster feueillantine.

peach, with a beautiful finish with clove, even cardamom. Superb with a lobster feueillantine.