



CHAMPAGNE PERRIER JOUËT

Con la sua combinazione di cinquanta diversi cru, Perrier-Jouët Grand Brut è il simbolo della qualità e della diversità su cui si fonda la tradizione vinicola della Maison. Il suo assemblaggio crea un equilibrio perfetto tra la consistenza dello stile Perrier-Jouët e gli effetti delle condizioni meteorologiche dell'annata. Grazie all'aggiunta del 12-20% di vini di riserva, Perrier-Jouët Grand Brut è caratterizzato dall'eleganza e dalla finezza dello Chardonnay (20%) dei migliori vigneti della Côte des Blancs. La delicatezza della struttura è data dal Pinot Noir (40%) originario principalmente della Montagne de Reims e della Valle della Marna, oltre che dai migliori Cru della regione dell'Aube, come Les Riceys. Al Pinot Meunier (40%) della Valle della Marna sono dovuti, infine, la sua armonia, gli aromi di frutta e la sua rotondità.

ASPETTO

Il suo colore giallo, tenue e scintillante, evoca vivacità.

NASO

Perrier-Jouët Grand Brut è delicato, elegante ed equilibrato. Alla sorprendente freschezza e alla vivacità delle fragranze floreali e fruttate (frutti gialli e frutta fresca) succedono sottili note di vaniglia e di burro, che conferiscono a questo vino un carattere aromatico e consistente. Gli iniziali sentori di mirabolano, limone e bergamotto lasciano il posto ai fiori degli alberi da frutto, come il lime e il caprifoglio. Infine si percepiscono accenti di burro, madeleine e zucchero vanigliato. Le tracce persistenti di pompelmo, pesca bianca, pera verde, melo e nocciola tostata completano il gusto.

PALATO

In bocca, ampiezza e vivacità trovano il giusto equilibrio, sublimandosi in un sapore di eleganza rotonda e vinosa. Uno champagne fresco e bilanciato, con una lunga persistenza.

L'ABBINAMENTO PERFETTO

Perrier-Jouët Grand Brut può essere accostato a piatti come il carpaccio di pesce o le carni bianche. La sua accentuata vivacità crea un connubio perfetto anche con le verdure croccanti e il tofu.

