

# PERRIER-JOUËT

## CHAMPAGNE, FRANCIA

---



Fondata nel 1811 a Epernay, nel cuore della Champagne, dall'amore fra Pierre Nicolas Perrier e sua moglie Rose Adelaïde Jouët, la Maison custodisce e trasmette il segreto di uno stile unico da 200 anni. Uno champagne prestigioso e dalla rara eleganza, che continua ogni giorno a scrivere la propria storia, portando la poesia e la bellezza nella vita quotidiana. La Maison Perrier-Jouët con soli 7 Chef de Caves in due secoli di storia, ha creato e preservato i tratti distintivi del suo stile grazie a vigneti d'eccezione, fra i migliori della regione (Ay, Mailly ma soprattutto Avize e Cramant). Assemblate in un unico atto creativo, in cui convengono armonia, eleganza, rarità e perfezione, le cuvée floreali, raffinate e ricche di sfaccettature di Perrier-Jouët emanano un fascino irresistibile. Fin dalla sua collaborazione nel 1902 con l'artista Art Nouveau Emile Gallé, la Maison Perrier-Jouët ha per ispirazione la natura. La sua filosofia è, e sarà sempre legata alla creazione di opere uniche, destinate a portare l'incanto nella vita quotidiana.

# PERRIER-JOUËT

## CHAMPAGNE, FRANCIA



### Champagne Perrier-Jouët **BLANC DE BLANCS**

100% Chardonnay



Vibrante e vivace, Perrier-Jouët Blanc de Blancs è la cuvée *signature* della Maison.

Agrumi e fiori bianchi donano freschezza, luminosità e vitalità a questo vino, composto da uve Chardonnay provenienti dai migliori vigneti della regione. Il suo color oro chiaro è luminoso, con sfumature di verde.

Al naso i suoi aromi vivaci di fiori selvatici (sambuco, acacia, caprifoglio) si uniscono a note agrumate e la sua affascinante intensità minerale rinvigorisce il palato.

*Abbinamenti consigliati : aperitivi e delicati primi e pietanze a base di pesce, taccola, susina bianca*

### Champagne Perrier-Jouët **GRAND BRUT**

20% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 40% Meunier



Grand Brut è l'erede di tutto il “savoir-faire” acquisito sin dal momento in cui, negli anni 1840, la Maison Perrier-Jouët decise di ridurre drasticamente il dosaggio, creando la prima vera cuvée brut della storia.

È un vino armonioso, con una delicata struttura e una straordinaria rotondità. Ha un colore giallo, chiaro e brillante. Al naso le fragranze dei fiori bianchi, miele floreale e agrumi lasciano poi lo spazio alla frutta gialla esotica. In bocca ampiezza e vivacità trovano equilibrio sul palato, prolungandosi in un'espressione di eleganza rotonda e vinoso.

*Abbinamenti consigliati : pollami e carni bianche, tuberi, pompelmo*

# PERRIER-JOUËT

## CHAMPAGNE, FRANCIA

---



Champagne Perrier-Jouët

### **BLASON ROSÉ**

*25% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 25% Meunier*



L'esperienza di uno champagne elegante e goloso.

Acclamato dai gourmet, Blason Rosé è un vino che si esprime nella generosità di aromi fruttati rendendolo sensuale e voluttuoso, fresco e intenso.

Di colore rosa luminoso, è avvolto da leggeri riflessi arancio.

Al naso emergono aromi di melograno, albicocca e susina mirabella. Seguono sentori di frutti rossi maturi, succosi e generosi come il ribes o l'arancia sanguinello, poi le note di lamponi, rose e caprifoglio.

Dall'attacco fresco e intenso, il Blason Rosé è un vino morbido e complesso, ricco e persistente.

*Abbinamenti consigliati : tonno e salmone crudo o semicrudo, litchi, frutta rossa*

# PERRIER-JOUËT

## CHAMPAGNE, FRANCIA



### Champagne Perrier-Jouët **BELLE EPOQUE 2012**

50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Meunier



La cuvée Belle Epoque, elegante e floreale, è l'icona dello stile Perrier-Jouët. La sua bottiglia è decorata con gli anemoni giapponesi del Maestro dell'Art Nouveau Emile Gallé,, disegnati nel 1902.

Le condizioni climatiche eccezionali del 2012 e sei anni di riposo nelle cantine della Maison hanno permesso a quest'assemblaggio di sviluppare una grande ricchezza aromatica, armoniosa ed equilibrata. I primi sentori sono primaverili con fiori bianchi sottili: biancospino e fiori di susino. La freschezza degli aromi di frutta bianca lascia poi spazio a lievi note di miele e agrumi canditi. Un finale lungo e ampio chiude la degustazione.

*Abbinamenti consigliati : pesce e crostacei, carni bianche, pesca bianca*

### Champagne Perrier-Jouët **BELLE EPOQUE ROSÉ 2010**

45% Chardonnay, 50% Pinot Noir, 5% Meunier



Fiore all'occhiello della prestigiosa collezione Belle Epoque di Perrier-Jouët, Belle Epoque Rosé è la cuvée più stravagante e sensuale di Perrier-Jouët. Come per la cuvée Belle Epoque, la variante rosé è firmata dagli anemoni di Emile Gallé, messi a nudo da una bottiglia trasparente che rivela un intenso color rosa salmone.

Il suo bouquet si apre su aromi floreali di rosa e peonia per poi far apparire aromi fruttati al contempo complessi ed eleganti, a cui si uniscono fragole, agrumi e ciliegie con piccoli cenni di crema e spezie. Generoso al palato, l'attacco fresco stimola i sensi con accenni di arancia candita, pesca bianca e cacao. Chiude con un finale ricco e rotondo.

*Abbinamenti consigliati : astice, scampi, vitello, lenticchie rosse, agrumi, fichi*

# PERRIER-JOUËT

## CHAMPAGNE, FRANCIA



Champagne Perrier-Jouët

**BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS 2006**

100% Chardonnay



La cuvée Belle Epoque Blanc de Blancs è la cuvée più rara e preziosa della Maison Perrier-Jouët, la quintessenza del terroir, nella sua incarnazione più pura : una sola annata, un unico vitigno, un unico terroir, e una media di otto lunghi anni di riposo in cantina.

Il suo assemblaggio è un lavoro di alta precisione: la cuvée è realizzata con gli Chardonnay di parcelle leggendarie come Bourons Leroy e Bourons du Midi, nel cuore della Côte des Blancs, a Cramant. Come un gioiello, Belle Epoque Blanc de Blancs è creato dallo Chef de Caves soltanto nelle annate di eccezione.

L'annata 2006 rivela al naso fragranze generose e allo stesso tempo delicate: fiori bianchi come acacia, biancospino, lilla e sambuco; completati da leggere note di miele, pere sciroppate, ananas e confettura di limone. Nel finale le note di vaniglia, latte di nocciole e brioche donano una sottile ricchezza al bouquet. Grande freschezza in bocca, senza mai essere aggressivo, il vino è pieno e ricco. Le note minerali si integrano a quelle dolci con piacevolezza ed armonia.

Il finale è lungo, setoso ed elegante.

*Abbinamenti consigliati : granceola, aragosta, capasanta o anche merluzzo e rombo cotti. Porcini. Frutto della passione.*