

BLASON ROSÉ

O cuvée mais gourmet.

*«O Perrier-Jouët Blason Rosé é o vinho gastronômico da coleção da Maison;
uma mistura específica que confere generosidade e espontaneidade.»*

HERVÉ DESCHAMPS, CHEFE DE CAVE

COMPOSIÇÃO DO VINHO

O Chefe de Cave busca amplitude e estrutura neste cuvée, no intuito de produzir uma mistura gourmet que deve, no entanto, reter um certo frescor. Uma aliança que exige a precisão de um especialista para revelar a elegância de estilo que é a marca do champagne Perrier-Jouët. A seleção de Crus é cuidadosamente ajustada de acordo com a colheita. Um acréscimo de 12% a 15% de vinhos reserva cria a consistência necessária para equilibrar o estilo Perrier-Jouët com os efeitos climáticos do ano. Elaborado com base no modelo do Perrier-Jouët Grand Brut, que é movido pela intensidade da Chardonnay na mistura, o Perrier-Jouët Blason Rosé é enriquecido pelo acréscimo de vinhos tintos. A elegância e o refinamento da Chardonnay (25%) misturam-se com a estrutura da Pinot Noir (50%, incluindo os vinhos tintos acrescentados) e o aroma frutado da Pinot Meunier (25%) – uma uva sobre a qual a Perrier-Jouët adquiriu um conhecimento especializado.

COLHEITA	FERMENTAÇÃO	DOSAGEM	ENVELHECIMENTO NA ADEGA
Manual	<ul style="list-style-type: none">• Fermentadores em aço inoxidável com temperatura regulada• Malolática completa	De 8 a 11 gramas por litro, acrescentados em função do ano	Mais do que o dobro do tempo exigido pela denominação

UM VINHO GOURMET, EQUILIBRADO E AO MESMO TEMPO GRACIOSO

APARÊNCIA

O Perrier-Jouët Blason Rosé é dotado de uma cor rosa luminosa, permeada por lampejos de laranja-pálido. Suas borbulhas finas, vivazes e persistentes conferem-lhe um intenso frescor.

NARIZ

Romã, pêra, damasco, laranja sanguínea, fragrâncias de frutas vermelhas maduras... Uma suculenta e generosa mistura, que oferece notas de biscoito, manteiga e doces. O delicado toque de flores brancas persiste ao longo da degustação. O Perrier-Jouët Blason Rosé é um champagne intenso e equilibrado. Botões de cassis, pêra, damasco e ameixa-de-jardim emergem primeiro, apenas para dar lugar aos aromas de cassis e laranja sanguínea, sucedidos por notas de creme de cassis, framboesa, madressilva e rosa, culminando com lima, amora e cereja Morello.

PALADAR

Passando uma sensação acentuada e forte, o Perrier-Jouët Blason Rosé é um vinho macio e complexo. Rico e persistente na boca. Um champagne gourmet, com o autêntico caráter de um rosé, que expressa perfeitamente seus múltiplos aromas quando é servido entre 9° e 11°C.

A COMBINAÇÃO PERFEITA

O voluptuoso frescor do Perrier-Jouët Blason Rosé é delicioso com salmão, pargo-rosa ou sushi, enquanto sua riqueza se harmoniza maravilhosamente com peito de pato ou cordeiro com frutas vermelhas, como cranberries. Ele também pode ser harmonizado com sobremesas, combinando talvez frutas vermelhas, chocolate branco e aroma de baunilha.



MEDALHAS

Medalha de ouro na categoria Champagne Rosé – GILBERT ET GAILLARD, 2016

Medalha de ouro na categoria Champagne – INTERNATIONAL WINE CHALLENGE, 2016