

# GRAND BRUT

Herdeiro do estilo Perrier-Jouët.

«O cuvée Perrier-Jouët Grand Brut é a introdução perfeita ao estilo da Maison.»

HERVÉ DESCHAMPS, CHEFE DE CAVE

## COMPOSIÇÃO DO VINHO

Sendo uma mistura de cinquenta Crus diferentes, o Perrier-Jouët Grand Brut expressa a qualidade e a diversidade da tradição viticultora da Maison. O seu corte cria um equilíbrio entre a consistência do estilo Perrier-Jouët e os efeitos do clima do ano. Com entre 12% e 20% de vinhos reserva acrescentados, o Perrier-Jouët Grand Brut é dominado pela elegância e refinamento da Chardonnay (20%) produzida nos melhores vinhedos da Côte des Blancs. A delicada estrutura é trazida pela Pinot Noir (40%), colhida principalmente na Montagne de Reims e no Vallée de la Marne, mas também nos melhores Crus da região de Aube, tais como o Les Riceys. A Pinot Meunier (40%) do Vallée de la Marne torna o vinho harmonioso, frutado e redondo na boca.

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

## UM VINHO HARMONIOSO, ELEGANTE E COM UMA COMPLEXIDADE DELICADA

### APARÊNCIA

Amarelo-pálido e borbulhas que sugerem vivacidade.

### NARIZ

O Perrier-Jouët Grand Brut é delicado, elegante e equilibrado. O impressionante frescor e vivacidade dos aromas florais e frutados (frutas amarelas e frutas frescas) enraizam-se e depois dão lugar a notas sutis de baunilha e manteiga, conferindo ao vinho um caráter frutado e consistente. As notas de ameixa-de-jardim, limão e bergamota emergem primeiro e depois abrem espaço para flores de árvores frutíferas, tais como lima e madressilva. Estas últimas são sucedidas por notas de manteiga, bolinhos madeleine e açúcar baunilhado. Notas prolongadas de toranja, pêssego branco, pêra verde, macieira e avelã verde suavizam o sabor.

### PALADAR

Amplitude e vivacidade equilibram-se na boca, transformando-se em um sabor elegante e redondo. Um champagne refrescante e equilibrado com final persistente. Seus aromas revelam-se melhor entre 7° e 9°C.

## A COMBINAÇÃO PERFEITA

O Perrier-Jouët Grand Brut pode ser harmonizado com pratos como carpaccio de peixe ou carnes brancas. Sua alegre vivacidade combina bem com legumes crocantes e tofu.



## MEDALHA

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