

BELLE EPOQUE 2007

«Perrier-Jouët Belle Epoque 2007 es una añada cristalina cuya sutileza y generosidad ponen de manifiesto la precisión del estilo de la Maison. Un vino de carácter epicúreo.»

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

BELLE EPOQUE VINTAGE 2007

La cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque 2007 es el fruto de un año extraordinario marcado por un invierno suave y una primavera excepcional. Las temperaturas de abril, dignas de un mes de verano, provocaron la floración temprana de las vides. A pesar de que el verano comenzó con lluvias y temperaturas bajas para la época del año, el sol hizo su regreso en agosto, permitiendo la plena maduración de las uvas y dando lugar a una vendimia anticipada y a una añada especialmente generosa.

COMPOSICIÓN DEL VINO

Hervé Deschamps ha creado una cuvée que perpetúa el estilo de la Maison destacando la singularidad de la añada 2007, que despunta por el frescor y la elegancia de las Chardonnay (50%) de los Grand Crus de Cramant y Avize. Las Pinot Noir (45%) de la Montagne de Reims despliegan una generosa y delicada complejidad que prolonga la fineza de las Chardonnay. Por último, el voluptuoso encanto de las Pinot Meunier (5%) de Dizy aporta el toque final a este champagne magníficamente equilibrado.

| COSECHA | FERMENTACIÓN | DOSAJE | CRIANZA EN BODEGA |
|---------|---|---|---|
| Manual | <ul style="list-style-type: none"> Fermentadores de acero inoxidable con regulación de temperatura Maloláctica completa | 9 gramos por litro para ahondar en el refinamiento de la generosidad y sofisticación de esta espléndida añada | Envejecido durante un mínimo de seis años en las bodegas de la Maison |

GENEROSIDAD CON UNA FRESCURA CRISTALINA

VISTA

Luminoso manto dorado con una claridad casi radiante y un cordón de burbujas finas y vibrantes.

NARIZ

Aromas de magnolia, madreSelva y cítricos (piel de limón, naranja y bergamota) revestidos de unas notas de melocotón y pera en su punto justo de madurez, con un toque de mineralidad.

GUSTO

Atrevido ataque inicial, seguido de un frescor cristalino de maravillosa persistencia que revela el sabor de la fruta blanca junto a unas notas de leche de almendras.

EL MARIDAJE PERFECTO

El sofisticado y generoso carácter de la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque 2007 marida espléndidamente con el frescor salado del marisco, la sutileza del pollo de corral y la pureza de los postres de frutas ligeramente azucaradas. Preferiblemente servida a 10-12 °C, esta cuvée permite deliciosos maridajes para deleite tanto de la vista como del paladar.



MEDALLASS

Medalla de Oro en la categoría de Cuvée Prestige – INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION, 2016
 Medalla de Oro en la categoría de Champagne – INTERNATIONAL WINE CHALLENGE, 2016