

BELLE EPOQUE 2008

«Perrier-Jouët Belle Epoque 2008 es una añada maravillosamente energética que presenta un ácido frescor con una buena duración en boca: el equilibrio ideal entre delicadeza y estructura.»

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

BELLE EPOQUE VINTAGE 2008

La cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque 2008 es el fruto de una vendimia marcada por las dificultades de una primavera temprana, con bajas temperaturas y escasez de sol. Las inclemencias continuaron durante el verano, que destacó por sus abundantes lluvias. No obstante, la vuelta del calor con la llegada de septiembre dotó a la añada 2008 de una nota de frescura y una agradable sensación de redondez en boca, permitiéndole hacer alarde de un sutil equilibrio entre delicadeza y estructura.

COMPOSICIÓN DEL VINO

Hervé Deschamps ha creado una cuvée que perpetúa el estilo de la Maison destacando la singularidad de la añada 2008, 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

UN VINO MARAVILLOSAMENTE ENÉRGICO QUE ARMONIZA DELICADEZA CON ESTRUCTURA

VISTA

Manto de oro translúcido, de radiante claridad, con frescos y sutiles destellos de verde.

NARIZ

Primaveral, con ligeros matices de flores blancas de brotes de espino y ciruela. El fresco aroma de la fruta de carne blanca se ve envuelto por unas notas de cítricos confitados.

GUSTO

Un vino maravillosamente energético con un ataque vivo y estimulante que presenta una sensación expansiva en boca, con un toque de frescor.

EL MARIDAJE PERFECTO

Perrier-Jouët Belle Epoque 2008 es la cuvée perfecta para engrandecer todo tipo de celebraciones. Un vino que cautiva a cada sorbo con el embrujo de su delicadeza floral. En una cena, su vitalidad maridarán delicadamente con la sabrosa salinidad de unos langostinos, o será el complemento ideal a las carnes blancas más delicadas gracias a sus aromas de flores blancas.

