

BELLE EPOQUE 1982

*«Un vino sumamente sutil con una clara predominancia de la Chardonnay:
la elegancia y energía de un semental árabe pura sangre.»*

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

BELLE EPOQUE VINTAGE 1982

Treinta años de crianza ponen de manifiesto la calidad y el estilo inquebrantables de los viñedos de Perrier-Jouët. La Maison perpetúa el arte de la añada desde 1811. Primero se escogen los vinos más selectos de las cosechas más sobresalientes para confinar estas singulares añadas al silencio de nuestras bodegas. Si bien cada una de ellas posee el carácter propio de cada año, todas ellas son un fiel reflejo de la notable calidad de los viñedos de Perrier-Jouët: 65 hectáreas clasificadas con un 99,2% en la escala de los Grand Crus.

En 1982, la madre naturaleza nos regaló una cosecha singularmente generosa. El paso del tiempo y una composición precisa e intuitiva transformaron esta ofrenda natural en un maravilloso ejercicio de equilibrio caracterizado por la extraordinaria calidad de sus Chardonnay. Treinta años después, esta añada excepcional continúa dando fe del inquebrantable estilo de Perrier-Jouët.

COMPOSICIÓN DEL VINO

La añada 1982 se caracteriza por la extrema dulzura azucarada de su Chardonnay, que aporta delicadeza y elegancia al vino ofreciendo la promesa de un fino equilibrio y una gran longevidad. La composición final honró la promesa de los Grand Crus que definen el estilo Belle Epoque: 50% Chardonnay (Cramant, Avize, Chouilly y Mesnil/Oger), 45% Pinot Noir (Aÿ, Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzy y Vernezay) y 5% Pinot Meunier (Dizy, Hautvillers, Venteuil y Vincelles).

UNA ODA A LA VOLUPTUOSIDAD AROMÁTICA

VISTA

Matices dorados, con destellos ambarinos y una persistente efervescencia.

NARIZ

Una paleta aromática de excepcional opulencia que desvela sus secretos aromáticos con suma sutileza: sabores de frutos secos, frutas exóticas y maduras, frutas confitadas y peras al horno que se entremezclan con matices de canela, miel de brezo, turrón y nueces, todo ello coronado por unas notas de mantequilla y los aromas de tabaco, cuero y granos de cacao tostado; un extraordinario bouquet que revela su plenitud lentamente.

GUSTO

Su extraordinario bouquet se despliega gradualmente. Un vino complejo y esmerado. Mineralidad, acidez y frescura combinadas en pura armonía.

EL MARIDAJE PERFECTO

La sutileza y vitalidad de esta singular añada es el acompañamiento ideal para un medallón de ternera presentado con una fondue de rúcula ligeramente tostada con parmesano, así como para un solomillo de cordero adornado con una mousse de apio.

