

BELLE EPOQUE 1985

*«Una joya excepcional con un exquisito engaste de piedras preciosas.
La creación de un maestro joyero que desafía al tiempo.»*

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

BELLE EPOQUE VINTAGE 1985

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 1985, la crudeza del invierno asoló los viñedos, pero un verano y un otoño espléndidos —junto con la dosis adecuada de paciencia— salvaron una cosecha tan modesta como sublime.

COMPOSICIÓN DEL VINO

Fresca y elegante Chardonnay, sutil y generosa Pinot Noir y seductora y afrutada Pinot Meunier. Estos son los ingredientes con los que se ha elaborado un vino excepcionalmente forjado, al más puro estilo Belle Epoque, con una combinación de los Grand Crus característicos de la cuvée: Cramant, Avize, Le Mesnil/Oger, Vertus y Chouilly (Chardonnay); Aÿ, Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzenay, Verzy y Chigny les Roses (Pinot Noir) y Dizy, Hautvillers, Damery, Venteuil y Vincelles (Pinot Meunier).

UNA OBRA MAESTRA DE LA ELEGANCIA

VISTA

Una añada acariciada por un manto delicadamente dorado y engalanada por un cordón de finas burbujas.

NARIZ

En nariz, el vino desvela su elegancia y profunda riqueza aromática. Los aromas de hojas dulces de té, tabaco rubio y brioche se despliegan para entrelazarse con el perfume de la fruta confitada y estofada, el limón confitado y el jengibre. A continuación, se abren paso las notas de pan de especias, tarta de manzana, miel y caramelo, que culminan con un broche de oro tostado.

GUSTO

Un modelo de proporción y armonía que revela su frescura y redondez en boca, tan generosa como voluptuosa, antes de alcanzar el equilibrio perfecto en su prolongado final.

EL MARIDAJE PERFECTO

El perfecto equilibrio entre elegancia y voluptuosidad que caracteriza esta singular añada despliega sus múltiples cualidades acompañado de unas mollejas con morillas. Un filete chateaubriand en salsa Périgord con guarnición de puré de patata a la trufa revela toda la plenitud de su armonía.

