

BELLE EPOQUE 1996

«Una piedra preciosa a la que solo el tiempo puede prestar su pátina.»

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

BELLE EPOQUE VINTAGE 1996

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.

1996 fue un año excepcional: a pesar de las dificultades climatológicas, el mosto halló el equilibrio perfecto entre azúcar y acidez, apuntando unas prometedoras perspectivas a largo plazo. Ahora, esas perspectivas se han confirmado con una cuvée particularmente espléndida.

COMPOSICIÓN DEL VINO

Su composición consta de un 50% de Chardonnay de los Grand Crus de Cramant, Avize y Chouilly; un 45% de Pinot Noir de Mailly, Aÿ, Verzy, Cerzenay y Bouzy; y un 5% de Pinot Meunier de Dizy, Hautvillers y Venteuil.

UNA OBRA MAESTRA DE LA ELEGANCIA

VISTA

La mirada se ve irrevocablemente atraída hacia los sutiles destellos luminosos de su manto amarillo, engalanado por un persistente cordón de finas burbujas.

NARIZ

En nariz, su fina y delicada presencia emana aromas de fruta madura, amarilla y ácida que rápidamente dejan paso a unas notas de cítricos confitados y mermelada de naranja, antes de culminar con una dulce pincelada de mantequilla y un broche final de dulce de leche.

GUSTO

El paladar se ve inmediatamente inundado por un ataque ácido, cuya persistencia despliega el magnífico bouquet floral de la añada.

«Una piedra preciosa a la que solo el tiempo puede prestar su pátina»

Hervé Deschamps, Chef de Caves

EL MARIDAJE PERFECTO

La inesperada dualidad de esta singular añada revela mejor la riqueza de su universo acompañada de un delicioso pollo de corral servido con un salteado de setas y una crema de chalotas. También ofrece una respuesta sublime al combinarlo con el ácido dulzor de un exquisito magret de pato a la naranja.

