

BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS 2004

«Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2004 es una exquisita interpretación de la Chardonnay en su forma más pura: floral e intrincada, con el brillo y la singularidad de un diamante amarillo.»

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS VINTAGE 2004

La más pura y lograda expresión del estilo de la Maison, la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2004 es el resultado de un año de contrastes. Tras un frío invierno y una primavera con abundantes heladas, las temperaturas empezaron a subir a lo largo de mayo y principios de junio. Sin embargo, a finales de mes volvieron a bajar las temperaturas, lo que amplió el periodo de floración casi dos semanas. Julio fue seco y moderadamente caluroso, pero los vientos fríos volvieron a aparecer en agosto. Afortunadamente, septiembre resultó caluroso y, para cuando llegó la hora de la vendimia, la uva había alcanzado un equilibrio perfecto entre azúcares y acidez.

COMPOSICIÓN DEL VINO

Una añada, una variedad de uva y un terroir: el assemblage de esta cuvée es una obra maestra de la precisión. Las Chardonnay provienen exclusivamente de dos parcelas legendarias de nuestros viñedos —Bouron Leroi y Bouron du Midi— ubicadas en pleno corazón de la Côte des Blancs, en el terroir de Cramant. Estas parcelas son propiedad de Perrier-Jouët desde principios del s. XIX, cuando el fundador de la Maison, Pierre-Nicolas Perrier, detectó su potencial para producir la más pura expresión de la variedad Chardonnay en el célebre suelo gredoso del terroir de Champagne. Con una privilegiada exposición a los primeros rayos de sol que iluminan el alba, este glorioso rincón favorece una maduración lenta y uniforme de las uvas Chardonnay año tras año.

COSECHA	FERMENTACIÓN	DOSAJE	CRIANZA EN BODEGA
Manual	<ul style="list-style-type: none"> Fermentadores de acero inoxidable con regulación de temperatura Maloláctica completa 	8 gramos por litro que ayudan a crear un vino tentador y seductor con un espléndido equilibrio entre generosidad y elegancia	Envejecido durante ocho años en las bodegas de la Maison

GÉNÉROSITÉ & VIVACITÉ

VISTA

Claro y luminoso. Opalino, con matices verdes y una mousse persistente.

NARIZ

Aromas generosos a la par que delicados en nariz: flor de lila y frutas blancas jóvenes, entre las que destacan el melocotón y el pomelo. Las notas de naranja confitada, vainilla y nata aportan su sutil suntuosidad al bouquet.

GUSTO

El ataque es fresco, picante y sugerente. En boca es tan delicado como dinámico, y su magnífico cuerpo seduce al paladar.

EL MARIDAJE PERFECTO

Como aperitivo, la pureza de Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs 2004 es sencillamente inigualable. Pero también puede ser un fascinante deleite si se acompaña de caviar, vieiras o langosta.

