

BELLE EPOQUE ROSÉ 2006

«Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2006 es un vino tan delicado como exquisito y voluptuoso; intenso, generoso y potente, pero sumamente fino.»

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

BELLE EPOQUE ROSÉ VINTAGE 2006

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2006 es una excepcional cuvée de la prestigiosa colección de la Maison. Elaborado exclusivamente a partir de excelentes añadas, este vino es fruto de la generosidad de la naturaleza. La primavera se vio asolada por heladas tardías que diezmaron buena parte de los Crus de la región en abril, aunque, afortunadamente, los viñedos de Perrier-Jouët salieron indemnes. En junio, el clima se tornó mucho más cálido, lo que permitió que la floración llegase a buen puerto durante las dos últimas semanas del mes. En julio, a pesar de verse salpicada de violentas tormentas puntuales, toda la región se sumió en una ola de calor que no cesó hasta agosto, mes en que la climatología fue más fresca y húmeda. La naturaleza decidió ser benévola al fin y septiembre trajo las condiciones perfectas para que la maduración de la uva se completase antes de la vendimia.

COMPOSICIÓN DEL VINO

Hervé Deschamps ha ensamblado personalmente este vino de modo que logre el equilibrio perfecto entre la generosidad de la cosecha de 2006 y la consistencia del estilo de la Maison. Las Chardonnay (50%) aportan elegancia y frescor floral a una cuvée elaborada con el fruto de los mejores terroir de Cramant, Avize y Le Mesnil. Generosa y redonda, la añada 2006 combina la elegancia de la uva Chardonnay con la intensidad de la Pinot Noir (45%) de Mailly, Aÿ, Verzy y Rilly y los rotundos aromas de frutos rojos de la Pinot Meunier de Dizy (5%). Por último, el Pinot Noir tinto (11%) de Vertus y Vincelles dota a la cuvée de su sutil y puro matiz rosado.

| 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 | Envejecido durante un mínimo de seis años en las bodegas de la Maison |

UNA CUVÉE VOLUPTUOSA

VISTA

Pálido manto rosado con notas de naranja y una mousse que destaca por su vivacidad.

NARIZ

Rotundos aunque delicados aromas de frutos rojos (grosella, frambuesa y granada) combinados con naranja sanguina y pomelo, seguidos por matices de nueces, brioche, miel y caramelo.

GUSTO

El ataque es fresco y vivaz a la par que rotundo. En boca es intenso, generoso y potente, aunque delicado, y destaca la pureza de la fruta, su gran finura y su largo y persistente final.

EL MARIDAJE PERFECTO

Deléitese con los exquisitos sabores y aromas de Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2006 solo o acompañándolo de platos de caza, como el ganso o el pichón. También marida a la perfección con postres dulces como la charlota de fruta o la pavlova de frutos rojos.

