

BLASON ROSÉ

La cuvée más exquisita de la colección.

«Perrier-Jouët Blason Rosé es el vino gastronómico de la colección de la Maison, con un ensamblaje inconfundible que le confiere generosidad y espontaneidad.»

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

COMPOSICIÓN DEL VINO

El Chef de Caves busca amplitud y estructura en esta cuvée con el anhelo de crear un champagne gourmet que conserve un cierto frescor. Un maridaje que requiere de la precisión de un auténtico maestro para extraer la elegancia del estilo que caracteriza a Perrier-Jouët. La selección de los Crus se adapta con mimo en función de la cosecha. La adición de entre un 12 y un 15% de vinos reserva aporta la consistencia necesaria para equilibrar el estilo Perrier-Jouët y los efectos de la climatología del año. Construido sobre el modelo de Il Perrier-Jouët Grand Brut, de cuyo ensamblaje es protagonista la intensidad de la Chardonnay, Perrier-Jouët Blason Rosé ha sido enriquecido por la adición de vinos tintos. La elegancia y finura de la Chardonnay (25%) se combina con la estructura de la Pinot Noir (50%, incluidos los tintos añadidos) y el carácter frutal de la Pinot Meunier (25%), variedad de uva en la que Perrier-Jouët ha adquirido una particular maestría.

COSECHA	FERMENTACIÓN	DOSAJE	CRIANZA EN BODEGA
Manual	<ul style="list-style-type: none"> Fermentadores de acero inoxidable con regulación de temperatura Maloláctica completa 	Entre 8 y 11 gramos por litro añadidos en función del año	Más del doble del tiempo requerido por la D.O.

UN VINO GOURMET, EQUILIBRADO Y GRÁCIL A LA PAR

VISTA

Perrier-Jouët Blason Rosé presenta un luminoso color rosado, trufado de destellos naranja pálido. Su fino, vivaz y persistente cordón de burbujas lo dota de un intenso frescor.

NARIZ

Granada, pera, albaricoque, naranja sanguina, aromas de frutos rojos maduros... un maridaje de jugosos y generosos aromas seguido de notas de galleta, mantequilla y repostería. El delicado carácter de las flores blancas persiste durante toda la cata. Perrier-Jouët Blason Rosé es un champagne intenso y equilibrado. Los brotes de grosella negra, la pera, el albaricoque y la ciruela roja revelan su presencia antes de dejar paso a los aromas de grosella negra y naranja sanguina y las notas de crema de casis, frambuesa, madreSelva y rosas, culminando con destellos de lima, mora y guindas.

GUSTO

Con una sensación penetrante e intensa, Perrier-Jouët Blason Rosé es un vino sutil y complejo. Rico y duradero en boca. Un champagne exquisito, con el carácter auténtico de un rosado, que desplegará a la perfección su mirada de sabores servido a entre 9 y 11 °C.

EL MARIDAJE PERFECTO

El voluptuoso frescor de Perrier-Jouët Blason Rosé resulta delicioso con salmón, pargo o sushi, mientras que su voluptuosidad encaja a la perfección con magret de pato o cordero con frutos rojos —arándanos, por ejemplo—. También se puede maridar con postres que combinen frutos rojos con el sabor del chocolate blanco y la vainilla.



MEDALLASS

Medalla de Oro en la categoría de Champagne Rosé – GILBERT ET GAILLARD, 2016
 Medalla de Oro en la categoría de Champagne – INTERNATIONAL WINE CHALLENGE, 2016