

GRAND BRUT

El heredero natural del estilo Perrier-Jouët.

«La cuvée Perrier Jouët Grand Brut es la introducción perfecta al estilo de la Maison.»

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

COMPOSICIÓN DEL VINO

Ensamblaje de cincuenta Crus distintos, Perrier-Jouët Grand Brut es un fiel reflejo de la calidad y la diversidad de la tradición vinícola de la Maison. Este ensamblaje encuentra el equilibrio entre la consistencia del estilo Perrier-Jouët y los efectos de la climatología del año. Con la adición de entre un 12 y un 20% de vinos reserva, la cuvée Perrier-Jouët Grand Brut está dominada por la elegancia y la finura de las Chardonnay (20%) procedentes de los mejores viñedos de la Côte des Blancs. La delicadeza de su estructura proviene de las Pinot Noir (40%) cosechadas principalmente en la Montagne de Reims y el Vallée de la Marne, aunque también en los mejores Crus de la región de Aube, como Les Riceys. La Pinot Meunier (40%) del Vallée de la Marne aporta armonía, carácter frutal y redondez al vino.

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 ELEGANTE Y ARMONIOSO CON UNA DELICADA COMPLEJIDAD

VISTA

Manto pálido, de amarilla luminosidad y sugerente vivacidad.

NARIZ

Perrier-Jouët Grand Brut es un vino delicado, elegante y equilibrado. La sorprende frescura y vivacidad de sus aromas florales y afrutados (frutas amarillas y fruta fresca) toman cuerpo antes de dejar paso a unas sutiles notas de vainilla y mantequilla, dotando a este vino de un carácter afrutado y consistente. Las notas de ciruela roja, limón y bergamota relucen antes de ceder el protagonismo a las de flores de árboles frutales como la lima y la madreselva. A continuación, emergen las notas de mantequilla, magdalena y azúcar avainillado. Unos persistentes destellos de pomelo, melocotón blanco, pera verde, manzano y avellana verde redondean su sabor.

GUSTO

Su amplitud y vivacidad se equilibran en boca, desplegando unos matices de redonda y vinoso elegancia. Un champagne fresco y equilibrado con un prolongado final. Sus sabores se revelan de forma óptima entre 7 y 9 °C.

EL MARIDAJE PERFECTO

Perrier-Jouët Grand Brut marida a la perfección con platos como el carpaccio de pescado o la carne blanca. Su alegre vivacidad se complementa a la perfección con las verduras crujientes y el tofu.



MEDALLAS

Medalla de Oro en la categoría de Champagne Brut – GILBERT ET GAILLARD, 2016