

BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS 2004

La quintessence du style Perrier-Jouët.

«Le Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs 2004 est la plus pure expression du raffinement propre au Chardonnay: une structure florale complexe alliée à l'éclat et à la rareté d'un diamant jaune.»

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

BELLE EPOQUE BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2004

Expression la plus pure et la plus accomplie du style de la Maison, la cuvée Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs 2004 est le fruit d'une année riche en contrastes. Après un hiver froid et un printemps marqué par de nombreuses gelées, les températures sont reparties à la hausse en mai et au début du mois de juin. Cependant, la fraîcheur est revenue fin juin, prolongeant la floraison de presque deux semaines. Le mois de juillet a été sec et assez chaud mais les températures ont de nouveau chuté en août. Heureusement, la chaleur de retour en septembre a permis au raisin d'atteindre un équilibre parfait entre sucre et acidité au moment des vendanges.

ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

Une seule cuvée, un seul cépage, un seul terroir: l'assemblage de cette cuvée constitue un travail de haute précision. Les raisins de Chardonnay n'ont été récoltés que sur deux parcelles de renom: Bouron Leroi et Bouron du midi, situées au cœur de la Côte des Blancs sur le terroir de Cramant. Ces parcelles appartiennent à Perrier-Jouët depuis le début du XIXe siècle, lorsque Pierre-Nicolas Perrier, le fondateur de la Maison, a compris qu'elles réunissaient toutes les qualités pour produire du Chardonnay dans les règles de l'art sur les célèbres terres calcaires de Champagne. L'exposition parfaite des parcelles aux premiers rayons du soleil matinal favorise chaque année la maturation lente et régulière des grappes de Chardonnay.

VENDANGES	FERMENTATION	DOSAGE	VIELLISSEMENT EN CAVES
Manuelles	<ul style="list-style-type: none"> Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées Malo-lactique 	8 grammes par litre, pour un vin attirant et séduisant, jouissant d'un merveilleux équilibre entre générosité et élégance	8 ans

GÉNÉROSITÉ & VIVACITÉ

À L'OEIL

D'un bel éclat cristallin, sa robe d'opale est rehaussée de quelques reflets verts et couronnée d'un perlage persistant.

AU NEZ

Le millésime 2004 dévoile des parfums subtils de fleurs de lilas et de fruits blancs comme la pêche et le pamplemousse, auxquels se mêle la générosité de notes d'orange confite et de vanille.

AU PALAIS

Une attaque fraîche, racée et séduisante, une bouche à la fois délicate et dynamique, qui révèle une belle longueur.

ACCORDS PARFAITS

La générosité et l'élégance de la cuvée Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs 2004 s'accordent à merveille avec du caviar ou des crustacés tels que les langoustines ou le homard. Sa délicatesse s'harmonise avec des cuissons extrêmement précises, qui préservent l'authenticité des saveurs.

