

# BLANC DE BLANCS

La cuvée simbolo di Perrier-Jouët.

*«L'inconfondibile vitalità e la freschezza di Perrier-Jouët Blanc de Blancs  
è un tributo all'uva simbolo della Maison, lo Chardonnay.»*

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

## COMPOSIZIONE

Il settimo Chef de Cave Perrier-Jouët, Hervé Deschamps, ha scelto di creare questa eccezionale cuvée utilizzando solo uve Chardonnay, in omaggio allo spirito innovativo della Maison e a due secoli di maestria nella valorizzazione di questo vitigno unico, selezionando e combinando lo Chardonnay proveniente dai migliori terroir della regione.

RACCOLTA	FERMENTAZIONE	DOSAGGIO	INVECCHIAMENTO IN CANTINA
Manuale	<ul style="list-style-type: none"><li>Fermentatori in acciaio inossidabile a temperatura controllata</li><li>Interamente malolattica</li></ul>	8 grammi per litro, per ottenere un vino dalla vivace freschezza e ricco di vitalità	Più del doppio del tempo previsto dall'appellazione

## LA CUVÉE PIÙ VIVACE DELLA MAISON

### ASPETTO

Nel bicchiere, Perrier-Jouët Blanc de Blancs ha un luminoso e delicato colore dorato con accenni di verde.

### NASO

Aromi decisi di fiori di cespugli selvatici, come sambuco, acacia e caprifoglio e un tocco di agrumi.

### PALATO

Al palato, il vino è fresco, pungente e vigoroso, con un finale dall'intensità minerale. Questo vino vivace ha immensa energia e vitalità.

## L'ABBINAMENTO PERFETTO

Lo charme della brillante luminosità di Perrier-Jouët Blanc de Blancs lo rende un aperitivo perfetto. Sorvegliato a fine pomeriggio o in una splendida giornata di sole, dona energia e vitalità ai momenti più preziosi.

