



Champagne Brut 'Belle Epoque' Champagne AOC

Il "Belle Epoque" è uno Champagne straordinario per la sua capacità di unire armonia e ricchezza e di incarnare con classe l'inconfondibile stile della Maison Perrier Jouet. Tradizione plurisecolare quella della nota cantina francese, fondata addirittura nel 1811 e che nel corso degli anni ha visto susseguirsi solo 7 chef de cave, depositari del gusto della maison. Oggi la cantina conta circa 65 ettari vitati, dislocati tra le zone di maggior pregio dello Champagne, tra cui spiccano Avize, Ay e Dizy coltivati con i tre vitigni principi della zona ovvero Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier. L'idea di fondo è quella di produrre liquidi che si distinguano innanzitutto per equilibrio e pienezza di frutto, già accoglienti e godibili subito dopo la sboccatura.

Il "Belle Epoque" di Perrier Jouet esplose nel calice con perlage consistente ma molto fine, e una spuma delicata. Già dalla prima olfazione rende note le sue intenzioni, ovvero di voler partecipare al campionato dei grandi Champagne, avendone tutte le carte in regola.

Tipologia: Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.5%

Uve: Chardonnay 50%, Pinot Noir 45%, Pinot Meunier 5%

Vinificazione: Champagne prodotto con Metodo Champenoise, chiamato Metodo Classico in Italia, con rifermentazione in bottiglia

Affinamento: Almeno 60 mesi sui lieviti

Colore: Giallo paglierino, con riflessi verdognoli e finissimo perlage

Gusto: Potente, rotondo, dal perlage fine e intenso, deciso e di notevole persistenza

Profumo: Floreali, raffinati ed eleganti, con sentori di biancospino e note di mela sul finale

Temperatura di servizio: 10 -12°C

ALLERGENI: Contiene solfiti

Abbinamenti: Sushi e Sashimi, Tartare di pesce, Pesce affumicato, Uova e torte salate, Pasta al pesce in bianco, Pesce e crostacei al vapore, Frittura di pesce, Pesce alla griglia.

