



PERRIER-JOUËT



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI



Francia

Champagne Brut Blanc de Blancs Champagne AOC

Il Brut Blanc de Blancs di Perrier Jouët è una declinazione che racchiude materia vibrante e sensualità dello Chardonnay, esaltata dall'inconfondibile stile della maison. Un nome che ha fatto, e continua a fare, la storia dello Champagne quello di Perrier Jouët, maison fondata nel 1811 dall'unione tra Adele Jouët e Pierre Nicolas Perrier il cui binomio dà il nome alla cantina. Da sempre l'intento, perfettamente riuscito, è quella di dar vita ad una gamma di prodotti estremamente approcciabili, fusione di classe e morbidezza. La sede della cantina sorge ad Epernay, comune particolarmente vocato per la produzione di Pinot Nero, con possedimenti anche nei grand cru di Avize e Cramant, dove domina lo Chardonnay. Interpretazioni memorabili, sia per il livello qualitativo costante che per la famosa etichetta con decorazione floreale. Il Brut Blanc de Blancs è ottenuto a partire da uve di Chardonnay in purezza, provenienti da una selezione dei migliori appezzamenti di proprietà. Una maniacale attenzione alla maturazione delle uve, ed al loro livello qualitativo, è il prologo per una vinificazione che prevede la classifica vinificazione del metodo champenoise, con un affinamento sui lieviti della durata di 3 anni che dona ulteriore profondità al liquido.

Tipologia: Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.0%

Uve: Chardonnay 100%

Vinificazione: Prodotto con Metodo Champenoise della rifermentazione in bottiglia

Affinamento: 3 anni sui lieviti in bottiglia

Colore: Oro pallido luminoso, tinto di sfumature di verde, dal perlage sottile, elegante e persistente

Gusto: Vivace, minerale, intenso, avvolgente e dal lunghissimo finale

Profumo: Profilo ampio, intenso e complesso: note floreali di acacia e sambuco si intrecciano con sentori citrosi di pompelmo e cedro per poi vertere verso toni lievitosi di pane appena sfornato e frutta secca

Temperatura di servizio: 8-10°C

ALLERGENI: Contiene solfiti

Abbinamenti: Pesce e crostacei al vapore, Tartare di pesce, Antipasti di pesce, Risotto ai frutti di mare, Sushi e Sashimi

