



# PERRIER-JOUËT



Francia

## Champagne Grand Brut Champagne AOC

Lo Champagne Grand Brut è lo storico gioiello della casa Perrier-Jouët, il primo Brut creato dalla prestigiosa Maison nel suo percorso di ricerca della perfezione e della raffinatezza assoluta. Nacque infatti nel 1856 dalla nobile intuizione di ridurre la quantità di zucchero del dosaggio per fare meglio percepire l'eleganza della cuvée e per conquistarsi così la clientela inglese, differenziandosi dalle altre etichette di Champagne, a quel tempo ancorate ai vecchi e omologati sapori.

Lo Champagne Grand Brut Perrier Jouët nasce da un assemblaggio costituito per il 40% da Pinot Noir, per un altro 40% da Pinot Meunier e per il 20% da Chardonnay. Le uve di Pinot Noir, che conferiscono allo spumante finale struttura e vinosità, provengono dai Grand e Premier Cru di Mailly, Versy, Aÿ e Rilly-la-Montagne. Quelle di Pinot Meunier, dagli aromi fruttati e seducenti, dai terroir di Dizy, Damery, Venteuil, Vincelles e Vinay. Nasce così il Grand Brut di Perrier Jouët, uno Champagne elegante e delicato, fresco e vivace, ricco di favolosi aromi fruttati e floreali di limone, bergamotto, tiglio e caprifoglio, con lievi note di burro e vaniglia. Una bollicina da degustare fresca in occasioni speciali, una vera e propria opera d'arte, un tributo all'eleganza e alla finezza.

Tipologia: Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.0%

Uve: Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 40%, Chardonnay 20%

Vinificazione: Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio, con rifermermentazione in bottiglia e sboccatura secondo il Metodo Champenoise

Affinamento: Almeno 36 mesi sui lieviti

Colore: Giallo dorato con fine perlage

Gusto: Consistente, con un perlage delicato, di bella freschezza e struttura

Profumo: Note di agrumi e fiori bianchi, con richiami di fiori secchi, crosta di pane e spezie

Temperatura di servizio: 8-10°C

ALLERGENI: Contiene solfiti

Abbinamenti: Pasta al pesce in bianco, Sushi e Sashimi, Pesce alla griglia, Tartare di pesce, Zuppa di pesce in bianco

