DRINKS.

Perrier-Jouët Grand Brut 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500167
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Epernay
Embouteilleur	Perrier-Jouët
Marque	Perrier-Jouët
Type	Champagne
L'usage	Comme apéritif pour des plats légers
Dégustation	Nez: fruité et floral avec des arômes d'ananas et de pamplemousse. Bouche: avec des notes principalement fruitées et un soupçon de gaz carbonique.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Un assemblage de différents crus, jusqu'à 40
Etiquette	classique
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Millésime	Non spécifié

Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro

Description

Pierre-Nicolas Perrier et Adèle Jouët fondent en 1811, après leur mariage, la maison de champagne Perrier-Jouët à Épernay. En 1854, Perrier-Jouët fut la première maison à vendre du champagne «Brut»; 4 ans plus tard, elle fut l'une des premières à proposer un champagne millésimé. Au cours des 200 dernières années, sept maîtres de chais ont supervisé la production du célèbre champagne. Hervé Deschamps est le maître de chai de la maison depuis 1993 et chacune de ses cuvées possède ses propres caractéristiques qui la distinguent des autres. Le Grand Brut Perrier-Jouët est composé de 35 à 40 différents crus de Champagne, dont les crus de la Côte des Blancs. Parmi ceux-ci, 40% proviennent de Pinot Noir, 40% de Pinot Meunier et 20% de Chardonnay. Les 10 à 20% restants proviennent des cuvées précédentes. Après la fermentation et la période de repos, jusqu'à 300 vins sont dégustés, sélectionnés, mariés, puis stockés dans les fameux tunnels pour mûrir, avant d'être mis en bouteille.