

# DRINKS.

## Perrier-Jouët Grand Brut 37.5cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500208
Alcool	12%
Contenu	37.5cl
Pays	France
Région	Epernay
Embouteilleur	Perrier-Jouët, 11 Avenue de Champagne, 51200 Épernay, France
Marque	Perrier-Jouët
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Fruité et floral avec des arômes d'ananas et de pamplemousse, en bouche avec des notes fruitées prédominantes avec un acide carbonique légèrement pétillant.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Un mariage de jusqu'à 40 crus différents
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



---

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

---

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

---

En accord avec	Apéro
----------------	-------

## Description

Pierre-Nicolas Perrier et Adèle Jouët ont fondé la maison de champagne Perrier-Jouët à Épernay en 1811 après leur mariage. En 1854, Perrier-Jouët est la première maison à vendre du champagne de la variété "Brut" ; 4 ans plus tard, elle est l'une des premières à sortir un champagne millésimé. Au cours des 200 dernières années, sept maîtres de chai différents ont veillé à l'élaboration du célèbre champagne. Depuis 1993, Hervé Deschamps est le maître de chai de la maison et chacune de ses cuvées a ses propres caractéristiques qui la distinguent des autres. Perrier-Jouët Grand Brut est élaboré à partir de 35 à 40 crus différents de la Champagne, dont les crus de la Côte des Blancs. Parmi ceux-ci, 40% sont issus du Pinot Noir, 40% du Pinot Meunier et 20% du Chardonnay. Les dix à vingt pour cent restants proviennent des millésimes précédents. Après la fermentation et une période de repos, jusqu'à 300 vins sont dégustés, sélectionnés, assemblés, puis stockés dans les célèbres tunnels pour vieillir avant d'être mis en bouteille.