

DRINKS.

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2013 par Mischer Traxler Édition Limitée 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500472
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Epernay
Embouteilleur	Perrier-Jouët, 11 Avenue de Champagne, 51200 Épernay, France
Marque	Perrier-Jouët
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Couleur pêche brillante dans le verre. Au nez, des arômes de poires mûres et juteuses, un soupçon d'agrumes, de poivre vert et de gingembre. Une salinité subtile. En bouche, une attaque vive avec une texture crémeuse. Notes florales de tilleul, complétées par des zestes de poire, de mandarine et de pamplemousse.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	45% Chardonnay (Carmant et Avize), 50% Pinot Noir (Mailly et Verzy), 5% Pinot Meunier.
L'emballage	Mit Verpackung (Box)
Etiquette	artistique, ludique
Organique	Non spécifié



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2013
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, fromages

Description

Pierre-Nicolas Perrier et Adèle Jouët ont fondé la maison de champagne Perrier-Jouët à Epernay en 1811 après leur mariage. En 1854, Perrier-Jouët a été la première maison à vendre du champagne de la variété "Brut" et 4 ans plus tard, elle a été l'une des premières à sortir un champagne millésimé. L'un des plus célèbres connaisseurs de Perrier-Jouët dans l'histoire de la maison fut probablement Napoléon III. 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 est unique. La Belle Epoque Rosé est un champagne déterminé et original qui n'est produit que les années exceptionnelles et en quantités limitées. Le champagne est élaboré à partir de Chardonnay (Crus Verzy et Mailly-Champagne), Pinot Noir et Pinot Meunier. L'arôme riche des raisins Pinot Noir est complété par l'élégance florale du Chardonnay et se mêle à l'arôme rond et aromatique des raisins Pinot Meunier. La couleur pêche pâle du champagne provient de l'ajout d'une petite quantité de Pinot Noir, qui est produit par la macération du jus blanc sur les peaux rouges. Les raisins proviennent des crus renommés de Cramant, Avize, Ay, Mailly, Dizy. La température de consommation recommandée est de 12° C.