DRINKS.

Perrier-Jouët Blanc de Blancs Champagner 75cl, Set avec 2 Flûtes

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704237
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Epernay
Embouteilleur	Champagne Perrier-Jouet, 26 Avenue de Champagne, 51200 Épernay, Frankreich
Marque	Perrier-Jouët
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût sucré avec des notes de fleurs blanches, de vanille crémeuse et d'agrumes. En outre, des notes subtiles de miel d'acacia.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Elaboré à 100% à partir de Chardonnay
Honneurs	** **
Etiquette	artistique, ludique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon

la bouteille	
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Selon la disponibilité (L'image peut varier)
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer

Description

Depuis son origine en 1811, la Maison Perrier-Jouet propose des champagnes distinctifs issus du cépage Chardonnay. Dans la région productrice de Champagne, mondialement connue, au nord-est de Paris, le Chardonnay est le cépage le plus important avec le Pinot Noir et le Pinot Meunier. Les vignobles sont situés dans la région de la Côte des Blancs, nichés entre des villages tranquilles, des forêts et une grande mosaïque de champs agricoles. L'actuel maître de chai de Perrier-Jouet est Hervé Deschamps, qui a pris ses fonctions en 1993 après un apprentissage de dix ans. Au cours des plus de 200 ans d'histoire de la société, sept générations au total ont contribué à ce que le champagne de la maison jouisse d'une grande reconnaissance. La gamme comprend, entre autres, la série Belle Epoque au design Art Nouveau - celle-ci est inévitablement associée à la maison depuis 1902 et a orné des centaines de milliers de bouteilles à ce jour. Deux ans avant sa mort, dans sa ville natale de Nancy, l'artisan français Emile Gallé a conçu l'image d'anémones japonaises blanches et dorées. Lui-même semblait plus que séduit par ces motifs floraux et en a équipé nombre de ses célèbres œuvres en verre et en cristal.
Le raisin "signature" de la maison Perrier-Jouet est le Chardonnay. Après le Blanc de Blancs Belle Epoque, la société souhaitait ajouter une cuvée de cépage Chardonnay à sa collection de classiques. Des raisins soigneusement sélectionnés dans les meilleurs vignobles sont utilisés à cet effet. Les bouteilles sont stockées pendant environ trois ans dans les caves d'Epernay. Le Blanc de Blancs peut être servi en apéritif ou accompagner le caviar, les coquilles Saint-Jacques et le homard. Disponible ici dans un ensemble avec deux flûtes à champagne.