

DRINKS.

Perrier-Jouët Blason Rosé 75cl avec Étui



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799839
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Champagne Perrier-Jouët, 28 Avenue de Champagne, 51200 Epernay, France
Marque	Perrier-Jouët
Type	Champagne
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	rappelle la fraise, la framboise, la grenade, l'orange sanguine, la brioche et les biscuits fraîchement cuits.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay
L'emballage	mit Verpackung
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

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

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

Millésime	Non spécifié
-----------	--------------

En accord avec	Apéro, dessert, poissons & fruits de mer, légumes
----------------	---

Description

Pierre-Nicolas Perrier et Adèle Jouët ont fondé la maison de champagne Perrier-Jouët à Epernay après leur mariage en 1811. Très vite, elle fut la première entreprise à vendre du champagne de type "Brut". Les champagnes millésimés comptaient également parmi les premiers sur le marché. Depuis 1993, Hervé Deschamps assume l'honorable tâche de maître de chai et est ainsi l'un des sept à avoir travaillé pour Perrier-Jouët au cours des deux derniers siècles.

Le champagne Blason Rosé est une composition d'environ 30 vins. 50% d'entre eux se classent comme Pinot Noir, 25% comme Pinot Meunier et 25% comme Chardonnay. L'ajout de vins de réserve provenant des régions viticoles d'Aÿ et de Vincelles (12-15%) permet de compenser les éventuelles variations climatiques entre les différentes années. Le dosage se situe entre 8 et 11 g/l, ce qui en fait un Champagne Brut typique. La teinte rose aux reflets orangés pâles peut être pleinement appréciée dès que le vin aux fines bulles a été versé dans le verre. Le champagne Blason Rosé doit être dégusté de préférence à une température de 9-11°C et accompagne parfaitement le saumon, les sushis, le thon, le magret de canard, l'agneau, les tomates ainsi que les desserts aux fruits rouges et à la vanille.