Perrier-Jouët

Blason Rosé

“Perrier-Jouët Blason Rosé è un rosé che sfida ogni cliché, ogni stereotipo. Se volete provare qualcosa di audace, questo è lo champagne che fa per voi, vi accompagnerà fino in fondo.”

SÉVERINE FRERSON
Chef de Caves Maison Perrier-Jouët

Floreale · Gourmet

Decisamente non convenzionale. Perrier-Jouët Blason Rosé è l’eccezione tra gli champagne Perrier-Jouët: una cuvée gourmet in cui le sfumature floreali dello Chardonnay sono audacemente accostate alle note fruttate del Pinot Nero. Pieno e rotondo al palato, conserva tuttavia una delicatezza tipica della Maison Perrier-Jouët. Questa cuvée carismatica offre una deliziosa prova della consueta capacità della Maison di sorprendere e deliziare.


PERRIER-JOUËT
DEPUIS 1811
CHAMPAGNE
MAISON FONDÉE EN 1811
PERRIER-JOUËT
BLASON ROSÉ
À ÉPERNAY - FRANCE

La Storia

Perrier-Jouët Blason Rosé è stato ispirato dalle cuvée di prestigio Blason de France della Maison Perrier-Jouët, introdotte nel 1955 e servite in alcuni dei migliori ristoranti del mondo. Creato pensando alla gastronomia, i suoi sapori generosi e complessi possono accompagnare un intero pasto, ribaltando l'idea tradizionale che i rosé preferiscono essere abbinati al dessert.

Il Terroir

Per Perrier-Jouët Blason Rosé, Séverine Frerson seleziona uve provenienti da una ventina di cru diversi, che assembla appositamente per conferire la potenza e la presenza necessarie ad accompagnare un'ampia gamma di piatti, pur mantenendo la delicatezza associata allo stile Perrier-Jouët. Le sfumature floreali dello Chardonnay di Chouilly, Avize e Oger nella Côte des Blancs sono bilanciate dalla pienezza del Meunier di Dizy, Damery e Vincelles nella Vallée de la Marne. Tuttavia, sono le uve Pinot Noir della Montagna di Reims (Verzy e Verzenay nel nord, Ambonnay nel sud) che forniscono la forza e la struttura ideali per l'abbinamento con il cibo.

Del Pinot Noir contenuto nel Perrier-Jouët Blason Rosé, una piccola parte (10-15%) è costituita da vini rossi, ottenuti dalla macerazione dell'uva sulla buccia, che conferiscono a questo champagne la sua caratteristica tonalità rosa salmone e i brillanti riflessi ramati.

La Degustazione

"La prima volta che ho assaggiato Perrier-Jouët Blason Rosé, mi ha riportato alla mia infanzia e alla marmellata di fragole che mia nonna preparava con la frutta raccolta insieme nel suo giardino», dice Séverine Frerson. Mantenendo la promessa del suo aspetto seducente, questa cuvée sprigiona intensi aromi di agrumi (pompelmo rosa, arancia rossa) e frutti di bosco maturi (fragola, lampone, mora), completati da un pizzico di melograno. Rigoglioso e vivace al palato, conclude con un finale pieno e generoso.

L'Abbinamento

Perrier-Jouët Blason Rosé è un vino così equilibrato e superbamente strutturato che si presta agli abbinamenti più avventurosi. «*Provatelo con una costata di manzo sul barbecue - ha il carattere e il carisma per essere all'altezza dell'occasione*», dice Séverine Frerson. Altri abbinamenti deliziosi includono il petto d'anatra con una salsa di ribes nero.

“Perrier-Jouët Blason Rosé è come un petalo di rosa, con una consistenza delicata in cima e, nascoste sotto, le venature che portano forza, struttura e tensione.”

SÉVERINE FRERSON
Chef de Caves Maison Perrier-Jouët



Rosa

ASSEMBLAGGIO
50% Pinot Noir
25% Chardonnay
25% Meunier

I CRU
20 cru provenienti dai migliori terroir della Montagna di Reims, della Côte des Blancs e della Vallée de la Marne

VINI RISERVA
Fino al 15%

Perrier-Jouët Blason Rosé riposa nelle cantine della Maison per almeno 3 anni