Perrier-Jouët

Belle Epoque Rosé

“Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé è una cuvée affascinante - fine e delicata, ma anche calda e avvolgente, come la seta.”

SÉVERINE FRERSON
Chef de Caves Maison Perrier-Jouët

Floreale · Affascinante

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé è la straordinaria e inaspettata interpretazione del suo genere. Uno champagne rosè d’annata raro e prezioso la cui particolare tonalità di rosa cela la sua personalità stravagante e sensuale, caratterizzata da intriganti note di fiori rosa e piccoli frutti rossi.


PERRIER-JOUËT
CHAMPAGNE
BRUT
MAISON FONDÉE EN 1811
PERRIER-JOUËT
BELLE EPOQUE
ROSÉ
~ 2014 ~

La Storia

Fedele allo spirito libero della Maison Perrier-Jouët, Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé è uno champagne decisamente originale che combina rarità con la capacità di sorprendere. Creato per la prima volta nel 1978, viene prodotto solo in anni eccezionali e in quantità estremamente limitate.

Il Terroir

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé unisce gli Chardonnay provenienti dai migliori terroir di Cramant e di Avize ai Pinot Noir della Montagne di Reims, in particolare di Mailly-Champagne a nord e di Aÿ e Ambonnay a sud. Questi ultimi cru sono selezionati per la loro struttura, che si sposa perfettamente con la piccola proporzione (11%) di Pinot Noir vinificati in rosso che viene aggiunta all'assemblaggio e conferisce a Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé il suo colore caratteristico.
A seconda dell'anno, Séverine Frerson procede ad una selezione nei terroir situati nella Côte des Bar, nella Côte des Blancs o nella parte meridionale della Montagne de Reims, con l'obiettivo di ridurre al minimo i tannini e di conseguenza, di rivelare le sfumature floreali di questo delizioso champagne.

La Degustazione

"Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé è un vino molto fine e delicato caratterizzato da aromi fragranti di peonia rosa e fiori di ciliegio, completati da bacche rosse e un pizzico di mandarino", dice Séverine Frerson.

L'Abbinamento

"Come tutte le nostre cuvée millesimate, Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé è da gustare con calma", dice Séverine Frerson. *"Io lo degusterei durante un pasto, in un ambiente caldo e conviviale che rifletta il suo carattere".* Gli abbinamenti ideali sono il salmone o il tonno, con salsa di mirtilli, piccione o anatra a fette sottili.

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 2014

L'Anno 2014

Nel 2014, a un inverno insolitamente mite e umido è seguita una primavera secca e soleggiata. L'estate è stata caratterizzata da abbondanti piogge in luglio ed agosto, due mesi contrastanti in termini di temperature. Settembre ha segnato un ritorno alla normalità, che ha permesso di effettuare la vendemmia in condizioni climatiche favorevoli, con uve sane arrivate a perfetta maturazione. I primi vini ottenuti sono limpidi e potenti, di una bella complessità, finemente fruttati. Il buon equilibrio tra zuccheri e acidità suggerisce un eccellente potenziale di invecchiamento.

Aspetto

Un rosa pallido, scintillante e luminoso.

Naso

Delicati aromi di frutta rossa come il melograno, i lamponi o la fragola gariguette, e di frutta nera come il ribes nero e più specificamente la crème de cassis.
Un'impressione di freschezza, che si evolve verso una sensazione gourmet.

Palato

Un vino elegante caratterizzato dalla sua finezza e dalla sua ricchezza, con sottili note floreali - fiori d'arancio e di sambuco - e fruttate - lampone e mela cotogna fresca - a cui si aggiungono spezie dolci di cumino e pepe verde.
Uno champagne che offre una struttura di grande delicatezza.

“La combinazione di ricchezza e delicatezza di questo vino mi ricorda la consistenza di un ranuncolo - preferibilmente un bel rosa pallido, simile al Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé.”

SÉVERINE FRERSON
Chef de Caves Maison Perrier-Jouët



Ranuncolo

ASSEMBLAGGIO
50% Pinot Noir
45% Chardonnay
5% Meunier

I CRU
Cramant, Avize, Aÿ, Ambonnay, Mailly, Dizy

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé riposa nelle cantine della Maison per almeno 6 anni