CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

Septembre 2015

PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE 2007,

L'EXPRESSION D'UNE CUVÉE CRISTALLINE, GÉNÉREUSE ET SUBTILE

La Maison Perrier-Jouët révèle le dernier millésime de sa cuvée de prestige Belle Époque. « Cette toute nouvelle cuvée 2007 se distingue par son expression cristalline, empreinte de générosité et de subtilité : deux constantes évocatrices de la précision du style Perrier-Jouët » aime à souligner Hervé Deschamps, Chef de Caves de la Maison depuis 20 ans.

La Cuvée Belle Époque 2007

Le millésime 2007 est marqué par une année aux conditions climatiques surprenantes : un hiver très doux, et un printemps exceptionnel favorisant une récolte précoce et un vin particulièrement généreux.

Une cuvée assemblée dans les règles de l'art

Soucieux de préserver le style de la maison Perrier-Jouët, Hervé Deschamps a choisi de souligner le caractère unique de ce millésime 2007. Son assemblage se compose à 50% des Grands Crus de Chardonnay (Cramant et Avize) sélectionnés pour leur fraîcheur et leur élégance, et à 45% de Pinot Noir (Montagne de Reims), pour sa générosité et sa complexité délicate, qui vient prolonger la finesse des Chardonnays. Enfin s'ajoute un subtil pourcentage de Pinot Meunier (5%) qui donne la touche finale à cette cuvée parfaitement équilibrée.

Mûrie patiemment près de 6 ans sous les craies des caves historiques de la Maison et faiblement dosée (9 grammes par litre), Perrier-Jouët Belle Epoque 2007 incarne la générosité et la sophistication d'un grand millésime.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération

Générosité et fraîcheur cristalline

A l'œil : une robe d'un bel or clair et limpide qui libère une bulle fine et vive.
Au nez : un délicat bouquet de magnolias, de chèvrefeuille, des arômes d'agrumes suivis par des notes de poires et de pêches mûres sublimées par une pointe de minéralité.
Au palais : une attaque franche suivie d'une belle et persistante fraîcheur cristalline dévoilant des arômes de fruits blancs et des notes de lait d'amande.

Accords parfaits

Cette cuvée sophistiquée et généreuse se mariera parfaitement avec la fraîcheur saline des fruits de mer, la chair délicate et goûteuse des volailles, et avec des desserts fruités faiblement sucrés. Elle sera idéalement servie à 10-12 degrés.

Vendue en coffret, la bouteille Cuvée Belle Epoque Millésime 2007 est disponible chez les cavistes et les épiceries fines au prix public indicatif de 125 euros.

*** Belle Epoque est une marque déposée de Perrier-Jouët**

Visuels disponibles sur demande

Pour toute information complémentaire, merci de bien vouloir prendre contact avec :
Sandra Bozzi ou Camille Grenier – sbozzi@mcscom.fr ou cgrenier@mcscom.fr
MCS Communication – Tél : 01 47 48 94 14

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération