

BELLE EPOQUE 2008

L'icône de la Maison.

«Perrier-Jouët Belle Epoque 2008 est un millésime plein de vitalité offrant une fraîcheur acidulée avec une belle longueur en bouche: l'équilibre idéal entre finesse et structure.»

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

BELLE EPOQUE MILLÉSIME 2008

La Cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque 2008 est le fruit de vendanges marquées par un début de Printemps contrarié, avec des températures fraîches et un faible ensoleillement. Cette situation perdure pendant l'été et s'accompagne d'un phénomène de pluies abondantes. Seul le retour des belles températures du début du mois de Septembre donne au millésime 2008 une note rafraichissante et une présence en bouche tout en rondeur qui lui permettent de présenter un délicat équilibre entre finesse et structure.

ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

Hervé Deschamps a assemblé cette cuvée afin d'atteindre l'équilibre idéal entre le caractère exceptionnel de l'année 2008 et la constance du style de la Maison. Son assemblage met à l'honneur la fraîcheur, la minéralité et les notes florales du Chardonnay (50%) issu des Grands Crus de Cramant, Avize et Chouilly, auxquelles s'ajoutent la générosité, la souplesse et les parfums de fruits frais du Pinot Noir des terroirs de Mailly, Verzy et Ay (45%). Enfin, le Pinot Meunier du terroir de Dizy (5%) apporte ses notes de fruits mûrs, sa rondeur et son équilibre.

VENDANGES	FERMENTATION	DOSAGE	VIELLISSEMENT EN CAVES
Manuelles	<ul style="list-style-type: none">Fermentation alcoolique en cuves inox thermoréguléesMalo-lactique	Faible dosage de 9 grammes par litre pour parfaire la belle harmonie de ce grand millésime	Plus de six ans

UN VIN PLEIN DE VITALITÉ, ÉQUILIBRÉ ENTRE FINESSE ET STRUCTURE

À L'OEIL

Or limpide d'une clarté radiante avec de frais et délicats reflets verts.

AU NEZ

Nez printanier avec un bouquet de fleurs blanches légères: aubépines, fleurs de prunier... La fraîcheur des arômes de fruits à chair blanche est ensuite délicatement enveloppée par des notes d'agrumes confits.

AU PALAIS

Un vin plein de vitalité présentant une attaque tonique et franche, une présence en bouche enveloppante marquée par une touche de fraîcheur.

ACCORDS PARFAITS

Servie de préférence entre 10° et 12°, la Cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque 2008 offre un apéritif parfait. À table, sa fraîcheur et ses parfums floraux se marient à merveille aux accents iodés de crustacés et de poissons, ainsi qu'au fondant des viandes blanches.

