

BLASON ROSÉ

La cuvée la plus gourmet.

«Perrier-Jouët Blason Rosé est le vin gourmet de la collection de la Maison, un assemblage spécifique qui lui confère générosité et spontanéité.»

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

Le Chef de Caves a voulu créer une cuvée ample et structurée autour d'un assemblage d'une grande finesse exaltant toutefois une certaine fraîcheur. Un tel assemblage nécessite des gestes de précision afin d'en faire ressortir l'élégance, caractéristique du champagne Perrier-Jouët. Le choix des Crus est soigneusement ajusté selon le profil de la vendange. Un ajout d'environ 20% de vins de réserve permet de créer l'équilibre entre la constance du style Perrier-Jouët et les effets du climat de l'année. Construite sur le modèle de la cuvée Grand Brut légèrement enrichi en Chardonnay pour compenser l'apport de vinosité des vins rouges, la cuvée Perrier-Jouët Blason Rosé assemble l'élégance et la finesse du Chardonnay (25%), la structure du Pinot Noir (50% dont une partie vinifiée en rouge) et le fruité du Pinot Meunier (25%), cépage particulièrement complexe à travailler dont Perrier-Jouët a acquis un savoir-faire spécifique.

VENDANGES	FERMENTATION	DOSAGE	VIELLISSEMENT EN CAVES
Manuelles	<ul style="list-style-type: none">• Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées• Malo-lactique	De 8 à 11 grammes par litre selon les années	Plus de deux fois plus long que l'exige l'appellation

UN VIN GOURMAND, D'UNE BELLE AMPLEUR

À L'OEIL

Une robe d'un rose saumon d'une belle fraîcheur.

AU NEZ

Grenade, fruits rouges, orange sanguine... : une intensité d'arômes de fruits domine, suivie de quelques subtiles notes florales. Enfin, des notes beurrées et briochées complètent l'harmonie de ce vin.

AU PALAIS

L'attaque est intense et vive. Le vin est riche, avec de la longueur, du caractère et une belle ampleur. La finale est complexe et persistante.

ACCORDS PARFAITS

La fraîcheur de Perrier-Jouët Blason Rosé se révèle délicieusement dans le cru ou le mi cuit d'un saumon ou d'un rouget, tandis que son ampleur s'accorde à merveille avec un filet de canard ou d'agneau accompagné de fruits rouges comme les airelles. Il se marie également avec un dessert composé par exemple de fruits rouges des bois, de chocolat blanc et d'écume de vanille.



MEDAILLES

Médaille d'Or catégorie Champagne Rosé – GILBERT ET GAILLARD, 2016

Médaille d'Or catégorie Champagne – INTERNATIONAL WINE CHALLENGE, 2016