

# DRINKS.

## Perrier-Jouët Blason Rosé 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500168
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Epernay
Embouteilleur	Perrier-Jouët
Marque	Perrier-Jouët
Type	Champagne
L'usage	pur à 9-11°C ou pour des boissons nobles
Dégustation	Principalement fruité avec des poires, des abricots, des oranges sanguines, des groseilles et des cerises; puis arrivent des notes florales de fleurs blanches, de cerises et de roses, ainsi que des biscuits au beurre et des pâtisseries.
Détails	Dosage: 8-11 g/l
Fermeture de la bouteille	Bouchon



### Description

Pierre-Nicolas Perrier et Adèle Jouët, un couple de jeunes mariés, fondent la maison de champagne Perrier-Jouët en 1811. En 1854, la maison fut le premier producteur à vendre du champagne Brut. Les champagnes millésimés ont également été parmi les premiers à apparaître sur le marché. Depuis 1993, Hervé Deschamps assume le rôle honorable de maître de chai, l'un des sept qui a travaillé pour Perrier-

Jouët au cours des deux derniers siècles. Le Champagne Blason Rosé est un assemblage d'une trentaine de vins: 50% de Pinot Noir, 25% de Pinot Meunier et 25% de Chardonnay. L'adjonction de vins de réserve provenant des zones de production d'Aÿ et de Vincelles (12-15%) permet de compenser les fluctuations climatiques entre les différentes années. Le dosage est compris entre 8 et 11 g/l, c'est pourquoi il s'agit d'un Champagne Brut typique. La teinte rose aux reflets orangés pâles peut être admirée dès que le vin mousseux finement pétillant a été versé dans le verre. Les arômes de fruits mûrs et juteux, de biscuits au beurre et de fleurs blanches s'épanouissent ensuite pour donner un goût tout aussi fruité et floral. Le Champagne Blason Rosé se déguste à une température entre 9 et 11°C et accompagne à merveille le saumon, les sushis, le magret de canard, l'agneau et les desserts aux fruits rouges et à la vanille.