

DRINKS.

Perrier-Jouët Blanc de Blancs Non Vintage Champagner 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704310
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Perrier-Jouët, 11 Avenue de Champagne, 51200 Épernay, France
Marque	Perrier-Jouët
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	3 ans
Dégustation	Des notes de fleurs blanches (acacia, sureau, chèvrefeuille, ...), de pommes, de pâte levée et d'agrumes se mêlent à une fraîcheur minérale typique. Acidité frappante, bonne durée.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à 100% à base de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	entrées, Apéro, poissons & fruits de mer

Description

Depuis 1811, la Maison Perrier-Jouët propose des champagnes distinctifs et floraux issus du cépage Chardonnay, qui prospère aux côtés du Pinot Noir et du Pinot Meunier dans la région viticole française mondialement connue du nord-est de Paris. Le maître de chai actuel est Séverine Frerson, qui a succédé à Hervé Deschamps en 2020. Au cours des plus de 200 ans d'histoire de la société, huit générations au total ont contribué à ce que les champagnes Perrier Jouët jouissent toujours d'une aussi grande reconnaissance. Le champagne millésimé Belle Époque Blanc de Blancs et le champagne non millésimé Blanc de Blancs ont été créés par Hervé Deschamps au cours de son mandat de plus de 25 ans. Ce dernier est une cuvée mono-cépage élaborée à partir du cépage Chardonnay, avec 15% de vins de réserve (c'est-à-dire des vins des millésimes précédents). Le dosage est de 8 grammes par litre, ce qui correspond à un champagne Brut. Après un vieillissement sur lies d'au moins trois ans dans les caves à bouteilles de la maison, le vin mousseux est prêt à révéler ses notes fruitées, florales et fraîches.