

# DRINKS.

## Perrier-Jouët Blanc de Blancs Non Vintage Champagne 75cl avec emballage



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	705004
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
Dégustation	Nez: des notes de fleurs et d'agrumes se mêlent à des baies de sureau. Palais: frais et acidulé. Finale: minérale accentuée.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
L'emballage	mit Verpackung
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



---

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

---

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

---

Millésime	Selon la disponibilité (L'image peut varier)
-----------	--

---

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer
----------------	---------------------------------

## Description

La Maison Perrier-Jouët a vu le jour en 1811 et propose depuis lors des champagnes floraux distinctifs issus du cépage Chardonnay qui, avec le Pinot Noir et le Pinot Meunier, prospère dans la célèbre région française située au nord-est de Paris. Le maître de chai actuel est Hervé Deschamps, qui a pris ses fonctions en 1993 après un apprentissage de dix ans. En plus de 200 ans d'histoire, sept générations ont contribué à ce que le champagne Perrier-Jouët jouisse d'une si grande reconnaissance. Après la création de la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs, le maître de chai Hervé Deschamps a entrepris l'élaboration d'une cuvée à cépage unique, qui représenterait sur le long terme la maison et ses produits de qualité associés. La tradition du Blanc de Blancs remonte à l'année 1920, lorsque le premier champagne à cépage unique a été proposé sur le marché. Aujourd'hui, le Blanc de Blancs fait partie intégrante de la gamme et constitue un hommage à la maison elle-même et à son métier. Les raisins soigneusement sélectionnés proviennent des meilleurs sites de la région. Après au moins 3 ans de vieillissement sur levure dans les caves de la Maison Perrier-Jouët, le champagne déploie ses notes florales et fraîches.