



PERRIER-JOUËT



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI



Francia

Champagne Brut Blason Rosé Champagne AOC

La rinomata Maison champenoise Perrier-Jouët introduce lo Champagne Brut 'Blason Rosé', una bollicina affascinante nei suoi richiami floreali, pensata come Champagne gastronomico. Quest'etichetta è stata ispirata dalla linea prestige Blason de France lanciata da Perrier-Jouët nel 1955 e approdata in alcuni dei ristoranti più raffinati al mondo. D'altronde, Perrier-Jouët è una delle più importanti e affermate realtà spumantistiche della regione, divenuta simbolo di eleganza e fascino con le sue bottiglie iconiche tanto nel contenuto quanto nel packaging.

Lo Champagne Brut 'Blason Rosé' di Perrier-Jouët viene elaborato a partire da un assemblaggio di Pinot Nero (50%), Chardonnay (25%) e Pinot Meunier (25%), varietà vinificate in vasche di acciaio inox con completo svolgimento della fermentazione malolattica. Una volta realizzata la base spumante, attraverso l'aggiunta di una piccola percentuale di vino rosso, si procede con la seconda fermentazione in bottiglia secondo il celebre Metodo Champenoise, chiamato Metodo Classico in Italia. Il degorgement viene eseguito almeno dopo 36 mesi di affinamento sui lieviti in vetro e il vino è infine dosato Brut.

Tipologia: Champagne

Denominazione: Champagne AOC

Grado Alcolico: 12.0%

Uve: Chardonnay 25%, Pinot Nero 50%, Pinot Meunier 25%

Vinificazione: Champagne prodotto con Metodo Champenoise, chiamato Metodo Classico in Italia, con rifermentazione in bottiglia

Affinamento: Almeno 36 mesi sui lieviti

Colore: Rosa delicato, con riflessi brillanti e intensi

Gusto: Elegante, di bella freschezza, intenso, di bella struttura

Profumo: Note fruttate con agrumi e frutti di bosco e richiami di violetta e petali di rosa

Temperatura di servizio: 8-10°C

ALLERGENI: Contiene solfiti

Abbinamenti: Zuppa di pesce col pomodoro, Sushi e Sashimi, Pesce alla griglia, Tartare di pesce, Pasta al pesce col pomodoro

