



*P*errier-Jouët Grand Brut

“Grand Brut es la perfecta introducción al estilo Perrier-Jouët. La Maison creó el primer champagne brut en 1856, demostrando hasta ahora una consistencia extraordinaria. Posee un equilibrio de notas afrutadas y florales, siendo un vino fresco, vivo y sutil que ofrece una amplia gama de aromas”.

Hervé Deschamps
Chef de Caves de Perrier-Jouët

Vino

Las exquisitas y elegantes uvas Chardonnay (20%) combinan perfectamente con las Pinot Noir (40%), con la ayuda de la uva Pinot Meunier (40%), que son cuidadosamente seleccionadas para aportar la rotundidad afrutada y armonía a los vinos.

Perrier-Jouët Grand Brut permanece tres años en bodega (en comparación con los 15 meses establecidos por el estándar de la AOC).

Cata

Tiene un atractivo aspecto dorado, con efervescencia elegante y prolongada. En nariz posee una viveza y frescura sorprendentes: flores de árboles frutales, flor de lima, limón... Delicado y elegante, al mismo tiempo que intenso y complejo.

En boca destacan sus notas florales, fruta fresca (melocotón, cítricos), pasteles intensos (vainilla, mantequilla), fruta amarilla (albaricoque, mango). Ataque franco, rotundo, equilibrado y estructurado. Vino de mucho cuerpo.

Maridaje

Como aperitivo o con platos ligeros como un pescado blanco, una terrina de pescado... caviar o crema de erizo de mar.

Perrier-Jouët

Es una Maison nacida en lo más profundo de Champagne. Desde su creación en 1811, se establece en el número 28 en lo que se convertirá en los Campos Elíseos de Champagne: la Avenue de Champagne en Épernay.

La Maison trabaja sólo con pequeños volúmenes en una producción limitada. Al igual que los artesanos que se suceden de padre a hijo transmitiéndose celosamente sus secretos de fabricación, tan sólo 7 jefes de bodega se han sucedido durante dos siglos para privilegiar la peculiaridad sobre el volumen. Además, éstos han conseguido conservar intactos los tesoros de la Maison, como por ejemplo, el Perrier-Jouët 1825, el más antiguo aún existente en Champagne.

Hervé Deschamps, Chef de Caves desde 1993 y actual depositario de esta herencia, se enmarca en esta filosofía de artesanos creadores diseñando cada cuvée como una obra única, a la manera de un artesano del vino.

Vinedos

Perrier-Jouët cuenta con 65 hectáreas de viñedo propio, casi exclusivamente calificadas como Grand Crus (99,2%), con la mejor uva Chardonnay de la Côte des Blancs (las mejores parcelas de Cramant). Son vides excepcionales, ubicadas inmejorablemente en el "triángulo mágico del Champagne"

Variedad de uva

La uva Chardonnay proviene de las mejores parcelas de la Côte des Blancs, aportando delicadeza y elegancia. Por otro lado, la Pinot Noir aporta estructura al vino y lo realza sin dominarlo. Por último, la Pinot Meunier juega el papel idóneo en la combinación de las dos anteriores variedades, ayudando a aportar rotundidad, sabor afrutado y equilibrio al vino.

750 ML