

Perrier-Jouët Belle Epoque Vintage 2012

Cuvée Belle Epoque produseres kun i de beste årene og med druer kun fra de aller beste vinmarkene, hovedsakelig fra Gran Cru vinmarkene i Cramant. Flasken er håndmalte med japanske anemoneblomster. Vinen lagres på bunnfall i kjelleren i minst 7 år. En elegant årgangs champagne med flott konsentrasjon. Frisk mineralitet og delikat mousse. Den har en lang og silkemyk avslutning. Nydelig aroma av sitron, fersken, grapefrukt og hvite blomster.

Duft

Aromaen kombinerer karakteristiske hint av hvite blomster med hvit Frankrike fersken, skarp pære og sitron.

Smak

Kraftig smak som utvikler seg til en nydelig og vedvarende frisk smak av hvite frukter etterfulgt av en mineralsk avslutning.

Land

Region

Champagne

Alkoholinnhold

12.5%

4171701
750 ml
1299 NOK



Den originale Belle Epoque cuvée er prydet med de legendariske hvite japanske anemonene, skapt av Emile Gallé i 1902. Den produseres kun i de årene da årstidene, etter kjellermester Hervé Deschamps' mening, har vært optimale.

Høstingen i 2012 ga vakre bunter med friske druer plukket ved full modenhet. De utgjør et utmerket kvalitativt potensial for å gjøre denne årgangen til en elegant vin. Etter å ha modnet i fem år i husets kjellere, avslører denne cuvéen sin rikdom som fullt ut uttrykker Chardonnays blomstrete kompleksitet. Denne cuvéen er for champagne-elskere og hedonister for markering av spesielle anledninger.

Passer perfekt til skaldyr, spesielt hummer, eller til hvitt kjøtt. Dosage: 8 gram rs per liter. Lagret på bunnfall i min. 5 år. Serveres ved 10-12 °C.