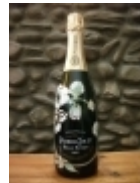


Cantine Antica Grotta

Cantine Antica Grotta di Quarneti Omar

Champagne Brut Belle Epoque 2007 Perrier Jouet 0,75 lt.

Prezzo per Unità (pezzi): € 122,00 (incluso 22 %
I.V.A.)



BELLE EPOQUE 2007 UN VINO DELICATO...

Questo vino delicato è il frutto di un anno sorprendente, caratterizzato da un inverno mite e da una primavera eccezionale.

ASPETTO

Color oro chiaro, con una limpidezza cristallina e una bollicina fine e vibrante.

NASO:

Aromi di magnolia, caprifoglio e agrumi (bergamotto, arancia, limone) avvolti da sentori di pera matura e di pesca, con note minerali.

PALATO:

Una freschezza cristallina meravigliosamente persistente segue l'attacco deciso rivelando aromi di frutta bianca, completati da note di latte di mandorle.

"BELLE EPOQUE 2007 È UNA CUVÉE CRISTALLINA..." HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

"Belle Epoque 2007 è una cuvée cristallina la cui delicatezza e generosità evidenziano la precisione dello stile Perrier-Jouët. È un vino da epicureo." Hervé Deschamps, Chef de Caves

UNA CUVÉE REALIZZATA CON CURA

Una cuvée segnata dall'equilibrio perfetto tra il carattere puro della vendemmia 2007 e la costanza dello stile di Perrier-Jouët.

Nel 1902 Emile Gallé ideò un arabesco di anemoni per decorare le prestigiose cuvée di Perrier-Jouët. Un retaggio artistico a cui la Maison è rimasta sempre fedele. È proprio questo attaccamento alla tradizione che ha portato alla nascita del Beating: una visione della gastronomia in cui il Bello e il Buono si completano a vicenda trasformando ogni pietanza in una vera opera d'arte, in perfetta armonia con ogni singola cuvée. Il risultato è un'esperienza sensoriale unica, che gratifica tanto gli occhi quanto il palato.

Questa cuvée ricercata e generosa va degustata tra 9°C e 11°C, all'aperitivo o in abbinamento a diverse pietanze.

Si sposa perfettamente con la sapida freschezza del pesce, la delicatezza del pollame e la purezza dei dessert poco dolci a base di frutta.

Questa cuvée consente di creare deliziosi abbinamenti per il piacere degli occhi e del palato : il Beating di Perrier-Jouët.

CUVÉE BELLE EPOQUE 2007

Realizzata con un'attenzione particolare, la cuvée Belle Epoque 2007 è il frutto di un'annata incredibile, caratterizzata da un inverno mite e da una primavera eccezionale.

Le temperature del mese di aprile, praticamente estive, hanno causato una fioritura anticipata. Nonostante l'estate inizialmente fosse piovosa, con temperature più basse rispetto alla media stagionale, il ritorno del sole in agosto ha permesso ai grappoli di maturare alla perfezione, e ciò ha portato a un raccolto precoce e particolarmente generoso.

Questo assemblaggio unico fa emergere la freschezza e l'eleganza delle uve di Chardonnay (50%) dei Grand Cru di Cramant e Avize, la cui raffinatezza è esaltata dalla generosità e dalla delicata complessità dei Pinot Noir della Montagne de Reims (45%). Infine, il fascino rotondo dei Pinot Meunier di Dizy (5%) completa questa cuvée meravigliosamente bilanciata. Un periodo di invecchiamento superiore a sei anni nelle cantine di Perrier-Jouët e un basso dosaggio rendono questa grande cuvée ancora più generosa e raffinata.

Fedele allo stile della Maison, Hervé Deschamps ha realizzato questa cuvée per mettere in risalto il carattere unico della vendemmia 2007.

Dosaggio: 9g/l – A riposo nelle cantine della Maison per un periodo minimo di sei anni.

[Informazioni Venditore](#)

Recensioni Clienti: Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.

Autenticati per poter scrivere una recensione.