

BLANC DE BLANCS

La cuvée signature de Perrier-Jouët.

«La vitalité et la fraîcheur caractéristiques du Perrier-Jouët Blanc de Blancs subliment le cépage emblématique de la Maison, le Chardonnay.»

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

Le septième Chef de Caves de Perrier-Jouët, Hervé Deschamps, a choisi de bâtir cette cuvée exceptionnelle autour du Chardonnay exclusivement, reprenant ainsi l'esprit novateur de la Maison et ses deux siècles d'expertise quant à ce cépage emblématique. Il a sélectionné puis assemblé les Chardonnay issus des meilleurs terroirs de la région.

VENDANGES	FERMENTATION	DOSAGE	VIELLISSEMENT EN CAVES
Manuelles	<ul style="list-style-type: none">Fermentation alcoolique en cuves inox thermoréguléesMalo-lactique	8 grammes par litre	Plus de deux fois plus long que l'exige l'appellation

LA CUVÉE LA PLUS VIVE DE LA MAISON

À L'OEIL

Le Perrier-Jouët Blanc de Blancs respandit de son éclat or pâle teinté d'une légère touche de vert.

AU NEZ

Son vif bouquet floral exalte des arômes de sureau, d'acacia et de chèvrefeuille, mêlés à quelques notes d'agrumes.

AU PALAIS

Ce vin frais, acidulé et vif présente une longueur en bouche minérale et intense. C'est un vin d'une grande vivacité, regorgeant d'énergie et de vitalité.

ACCORDS PARFAITS

La vivacité envoûtante et lumineuse du Perrier-Jouët Blanc de Blancs sera parfaite à l'apéritif. Dégusté en début de soirée ou par une belle journée ensoleillée, il apportera énergie et éclat à vos instants les plus chers.

