

# BELLE EPOQUE ROSÉ 2006

La plus extravagante des cuvées.

*«Perrier-Jouët Belle Époque Rosé 2006 est un vin délicat, riche et voluptueux qui appartient à la collection prestige de la Maison.»*

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

## BELLE EPOQUE ROSÉ MILLÉSIME 2006

Perrier-Jouët Belle Époque Rosé 2006 est une cuvée d'exception sélectionnée dans la collection prestige de Perrier-Jouët. Vinifié uniquement les meilleures années, ce millésime est le fruit d'une année de bontés de la nature. 2006 fut une année contrastée. Elle débute par un hiver froid et sec, auquel succède un printemps doux, marqué simplement par quelques gelées début avril ayant décimé de nombreux crus de la région mais par chance, les vignobles Perrier-Jouët ont été épargnés. De fortes chaleurs et des pluies irrégulières arrivent dès le mois de juin, avant de faire place soudainement en août à la fraîcheur et à la grisaille. Mais chaleur et sécheresse reprennent leurs droits en Septembre, permettant ainsi au raisin d'atteindre pleinement sa maturité.

## ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

Hervé Deschamps a façonné ce vin dans l'optique d'obtenir un équilibre parfait entre la générosité caractéristique du millésime 2006 et la constance du style de la Maison Perrier-Jouët. Jouant des nuances des terroirs, le Chef de Caves, Hervé Deschamps, a composé un vin d'une élégante richesse. La fraîcheur florale des Chardonnay (50%) de Cramant, Aÿ, Le Mesnil-sur-Oger et Oger s'équilibre avec la richesse des Pinot Noir (45%) d'Ambonnay, Mailly et Verzy, tandis que les arômes de fruits rouges des Pinot Meunier (5%) des terroirs de Dizy et Venteuil apportent une touche de rondeur.

VENDANGES	FERMENTATION	DOSAGE	VIELLISSEMENT EN CAVES
Manuelles	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées</li> <li>Malo-lactique</li> </ul>	Faible dosage de 8 grammes par litre	Plus de six ans

## UNE CUVÉE VOLUPTUEUSE

### À L'OEIL

Une robe rose pâle rehaussée de quelques reflets orangés et couronnée d'un perlage plein d'entrain.

### AU NEZ

Des arômes ronds et délicats de fruits rouges (groseille, framboise et grenade) où se mêlent orange sanguine et pamplemousse, suivis de quelques touches de noix, brioche, miel et caramel.

### AU PALAIS

L'attaque est vive, fraîche et ronde à la fois. Intense, généreux et puissant, le palais libère toute sa délicatesse, apportée par la pureté du fruit, une grande finesse et une longueur en bouche persistante.

## ACCORDS PARFAITS

La rondeur et la délicatesse de la cuvée Perrier-Jouët Belle Époque Rosé 2006 recherchent les saveurs raffinées du homard, des langoustines, mais également du gibier tel que l'oie ou le pigeon. Au dessert, sa fraîcheur se combine à merveille avec une charlotte ou un pavlova aux fruits rouges.

