



Septembre 2015

PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE ROSE 2006, UNE CUVÉE DELICATE, RICHE ET VOLUPTUEUSE

La Maison Perrier-Jouët dévoile le dernier millésime de sa cuvée de prestige Belle Époque Rosé. « Belle Époque Rosé 2006 est un vin délicat, riche et voluptueux qui vient compléter la collection Perrier-Jouët », commente Hervé Deschamps, actuel Chef de Caves de la Maison Perrier-Jouët.

La Cuvée Belle Époque Rosé 2006



Elaborée uniquement lors des grandes années, Perrier-Jouët Belle Époque Rosé s'illustre comme étant une cuvée rare au sein de la gamme. Le millésime 2006 est une année Belle Époque par excellence où la nature s'est montrée particulièrement généreuse. Au printemps, des gelées tardives ont décimé de nombreux crus de la région mais ont épargné les vignobles Perrier-Jouët. L'été caractérisé par un climat chaud et humide a laissé place à une arrière-saison clémente qui a favorisé la maturation des raisins et une concentration exceptionnelle dans les baies. Les premières vinifications ont révélé des raisins ayant atteint un bel équilibre entre sucre et acidité et des mouës laissant présager un beau millésime.

La composition du vin

A travers la création de cette cuvée, Hervé Deschamps a cherché à atteindre l'équilibre parfait entre les caractéristiques généreuses du millésime 2006 et les constantes de style de la Maison Perrier-Jouët. Avec des raisins issus des meilleurs crus de Cramant, Avize et le Mesnil, les Chardonnays (50%) apportent leur finesse et leur fraîcheur florale à l'assemblage.

Généreuse et soyeuse, la Cuvée 2006 conjugue l'élégance des Chardonnays à la richesse des Pinots Noirs (45%) de Mailly, Aÿ, Verzy et Rilly mêlées à la rondeur des fruits rouges issus des Pinots Meuniers de Dizy (5%).

Enfin, les Pinots Noirs vinifiés en rouge (11%) de Vertus et Vincelles confèrent à cette cuvée ses subtiles nuances rosées. Avec un vieillissement en cave de 6 ans et un dosage de 8 grammes par litre, cet assemblage a donné naissance à un vin délicat, intense, riche et voluptueux. C'est une cuvée qui se révélera à travers chacune de ses nuances.

Une cuvée voluptueuse

A l'œil : une robe rose pâle teintée d'orangé accompagnée d'une mousse vive.

Au nez : un bouquet où dominent des arômes délicats de fruits rouges (groseilles, framboises, grenades) et des notes d'oranges sanguines et de pamplemousses. L'ensemble est suivi de nuances de noisettes, de brioche, de miel et de caramel.

Au palais : l'attaque est franche et fraîche, cependant soyeuse. En bouche, le vin est intense, généreux et puissant, mais reste délicat, tout en finesse, et déploie une finale longue.

Le contexte idéal

Cette cuvée doit être servie entre 10 et 12 degrés. Elle peut être dégustée à l'apéritif ou en accompagnement d'un déjeuner ou d'un dîner. Elle se marie parfaitement avec du gibier (oie ou pigeon) ou des desserts (charlotte aux fruits ou Pavlova** aux fruits rouges).

*Dessert composé d'une meringue garnie de fruits et de crème chantilly.

Vendue en coffret, la bouteille Cuvée Belle Epoque Rosé Millésime 2006 est disponible chez les cavistes et les épicerie fines au prix public indicatif de 270 euros.

** Belle Epoque est une marque déposée de Perrier-Jouët

Visuels disponibles sur demande

Pour toute information complémentaire, merci de bien vouloir prendre contact avec :

Sandra Bozzi ou Camille Grenier – sbozzi@mcscom.fr ou cgrenier@mcscom.fr

MCS Communication – Tél : 01 47 48 94 14

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération