



CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT





## **Perrier-Jouët Blanc de Blancs, la cuvée la plus vive de la Maison**

### **Une cuvée révélant toute la fraîcheur et la vivacité du Chardonnay**

La Maison Perrier-Jouët dévoile Blanc de Blancs, assemblage exclusif de Chardonnays issus des meilleurs terroirs de la Côte des Blancs. Cuvée d'une grande précision, Blanc de Blancs capture avec finesse et légèreté toute la pureté et la fraîcheur du Chardonnay.

Trois ans de repos dans le silence des caves de la Maison ont été nécessaires pour permettre à cette cuvée faiblement dosée (8 g/L) de se développer et d'affirmer sa personnalité vive.

### **L'illustration parfaite du style de la Maison Perrier-Jouët**

Depuis sa fondation en 1811, la Maison Perrier-Jouët a minutieusement constitué un vignoble d'exception : 65 hectares de vignes en propriété, classés à 99,2% sur l'échelle des crus et incluant des parcelles parmi les meilleures de la Côte des Blancs, principalement à Cramant et Avize. Tirant le meilleur de ce patrimoine exceptionnel, les sept Chefs de Caves qui se sont succédés depuis 1811 ont su développer un savoir-faire unique dans l'art de sublimer le Chardonnay, cépage emblématique du style floral et ciselé des champagnes Perrier-Jouët. Chef de Caves depuis 1993, Hervé Deschamps a ainsi voulu rendre hommage à cet héritage en sélectionnant les meilleurs Chardonnays pour créer Blanc de Blancs.

### **La dégustation**

**À l'œil :** une robe couleur or clair lumineuse.

**Au nez :** un bouquet floral avec des notes de sureau, d'acacia, de chèvrefeuille et d'agrumes.

**Au palais :** une attaque fraîche et vive marquée d'une subtile minéralité, touche finale d'une cuvée qui dévoile une grande richesse.

### **Le moment idéal**

Cette cuvée doit être servie entre 10 et 12 degrés et pourra être dégustée à l'apéritif.

Perrier-Jouët Blanc de Blancs est disponible chez une sélection de cavistes au prix public indicatif de 60 euros.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.