CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT

„Toto cuvée odhaluje ryzí a autentický charakter pěstitelské oblasti Perrier-Jouët.“
Hervé Deschamps, sklepmistr

Belle Epoque Blanc de Blancs
2004



Cuvée Belle Epoque Blanc de Blancs 2004

Nejryzejším a nejpropracovanějším ztělesněním stylu Perrier-Jouët je cuvée Belle Epoque Blanc de Blancs 2004, plod roku plného kontrastů. Po chladné zimě a chladném jaru s velkým počtem mrazů začaly teploty v květnu a na počátku června stoupat. Koncem června se však opět ochladilo, což prodloužilo dobu květu o téměř dva týdny. Červenec byl suchý a středně teplý, ale v srpnu teploty opět klesly. V září se naštěstí teplo vrátilo a v době sklizně hrozny dosáhly dokonalé vyváženosti mezi obsahem cukru a kyselinek.

Složení vína

Jedna sklizeň, jedna odrůda hroznů, jedna pěstitelská oblast: asambláž tohoto cuvée je výsledkem velmi přesné práce. Hrozny Chardonnay pocházejí výhradně ze dvou legendárních vinohradů: Bouron Leroi a Bouron du midi, které se nacházejí v srdci Côte des Blancs v pěstitelské oblasti Cramant. Tyto dva vinohrady, které jsou umístěny uprostřed jihovýchodního svahu ve výjimečně kvalitní poloze (Grand Cru), se těší té výhodě, že jsou vystaveny prvním slunečním paprskům brzy ráno, což podporuje pomalé a rovnoměrné zrání hroznů. Zrání vína ve sklepě po dobu osmi let a lehká dávka cukru 8 g/l pomáhají vytvořit lákavé a svůdné víno s nádhernou vyvážeností velkorysosti a elegance.

Sladkost s dotekem harmonické živosti

Vzhled. Jasný a zářivý. Opalizující s nádechem zelené.

Vůně. Velkorysá, avšak zároveň jemná. Obsahuje šeříkový květ, mladé ovoce, broskev a grapefruit. Náznaky pomerančové šťávy, vanilky a smetany buket ještě jemně obohacují.

Chuť. Nástup je svěží, řízný a lákavý. V ústech je víno jemné, avšak dynamické, s krásnou délkou, která svádí patro.



Dokonalé kombinace

Velkorysost a elegance tohoto lákavého vína se dokonale hodí ke kaviáru nebo korýšům, například k langustám, hřebenatkám nebo humrům.





| Prestige Selection
www.prestigeselection.cz
PIJTE S ROZUMEM