

Musserende - Champagne

## Perrier-Jouët Belle Epoque Vintage 2012

Cuvée Belle Epoque produseres kun i de beste årene og med druer kun fra de aller beste vinmarkene, hovedsakelig fra Gran Cru vinmarkene i Cramant. Flasken er håndmalte med japanske anemoneblomster. Vinen lagres på bunnfall i kjelleren i minst 7 år. En elegant årgangs champagne med flott konsentrasjon. Frisk mineralitet og delikat mousse. Den har en lang og silkemyk avslutning. Nydelig aroma av sitron, fersken, grapefrukt og hvite blomster.

### Duft

Aromaan kombinerer karakteristiske hint av hvite blomster med hvit fersken, skarp pære og sitron.

### Smak

Kraftig smak som utvikler seg til en nydelig og vedvarende frisk smak av hvite frukter etterfulgt av en mineralisk avslutning.

### Land

Frankrike

### Region

Champagne

### Alkoholinnhold

12.5%

ART. NR4171701  
VOLUM 750 ml  
PRIS 1299 NOK



Den originale Belle Epoque cuvée er prydet med de legendariske hvite japanske anemonene, skapt av Emile Gallé i 1902. Den produseres kun i de årene da årstidene, etter kjellermester Hervé Deschamps' mening, har vært optimale.

Høstingen i 2012 ga vakre bunter med friske druer plukket ved full modenhet. De utgjør et utmerket kvalitativt potensial for å gjøre denne årgangen til en elegant vin. Etter å ha modnet i fem år i husets kjellere, avslører denne cuvéen sin rikdom som fullt ut uttrykker Chardonnays blomstrete kompleksitet. Denne cuvéen er for champagne-elskere og hedonister for markering av spesielle anledninger.

Passer perfekt til skaldyr, spesielt hummer, eller til hvitt kjøtt. Dosage: 8 gram rs per liter. Lagret på bunnfall i min. 5 år. Serveres ved 10-12 °C.