

GRAND BRUT

L'héritier du style Perrier-Jouët.

«La Cuvée Grand Brut est le porte-parole du style Perrier-Jouët.»

HERVÉ DESCHAMPS, CHEF DE CAVES

ÉLABORATION DU CHAMPAGNE

Assemblé à partir d'une cinquantaine de Crus différents, Perrier-Jouët Grand Brut exprime la qualité et la diversité du vignoble de la Maison. Son assemblage veille à créer l'équilibre entre la constance du style Perrier-Jouët et les effets du climat de l'année (jusqu'à 20% de vins de réserve). Perrier-Jouët Grand Brut est construit autour de l'élégance et la finesse de Chardonnay (20%) issus notamment de la Côte des Blancs. La structure, toute en délicatesse, est apportée par le Pinot Noir (40%), cépage de prédilection de la Montagne de Reims, de la vallée de la Marne et de l'Aube avec des Crus comme les Riceys. Ce duo est harmonisé par le fruité et la rondeur du Pinot Meunier (40%) de la Vallée de la Marne.

VENDANGES	FERMENTATION	DOSAGE	VIELLISSEMENT EN CAVES
Manuelles	<ul style="list-style-type: none">Fermentation alcoolique en cuves inox thermoréguléesMalo-lactique	De 8 à 11 grammes par litre selon les années	Plus de deux fois plus long que l'exige l'appellation

UN VIN ÉQUILBRÉ, AVEC DU CORPS ET DE LA COMPLEXITÉ

À L'OEIL

Une robe d'une belle teinte dorée.

AU NEZ

Une fraîcheur vive révèle une harmonie d'arômes fruités et floraux: un bouquet de fleurs blanches (fleurs du verger, tilleul, chèvrefeuille) ponctué d'arômes de fruits frais (citron, pêche) et de fruits jaunes (abricot, mangue) s'efface devant des notes beurrées briochées, légèrement vanillées.

AU PALAIS

L'attaque est franche. Le vin a de la structure, de l'équilibre et de la rondeur, une légère vinosité et une agréable persistance.

ACCORDS PARFAITS

Perrier-Jouët Grand Brut peut s'accorder à des mets tels que des poissons en carpaccio ou des viandes blanches. Sa vivacité s'accompagne agréablement de légumes entre le mi cuit et le mi cru, servis par exemple avec un tofu blond poilé.



MEDAILLE

Médaille d'Or catégorie Champagne Brut – GILBERT ET GAILLARD, 2016