



CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT

WELCOME TO  
MAISON PERRIER-JOUËT

**200 ÉVES CHAMPAGNE HÁZ**



**EGYEDI STÍLUS ÉS ÍZVILÁG**



**ELRAGADÓ MÁRKA**

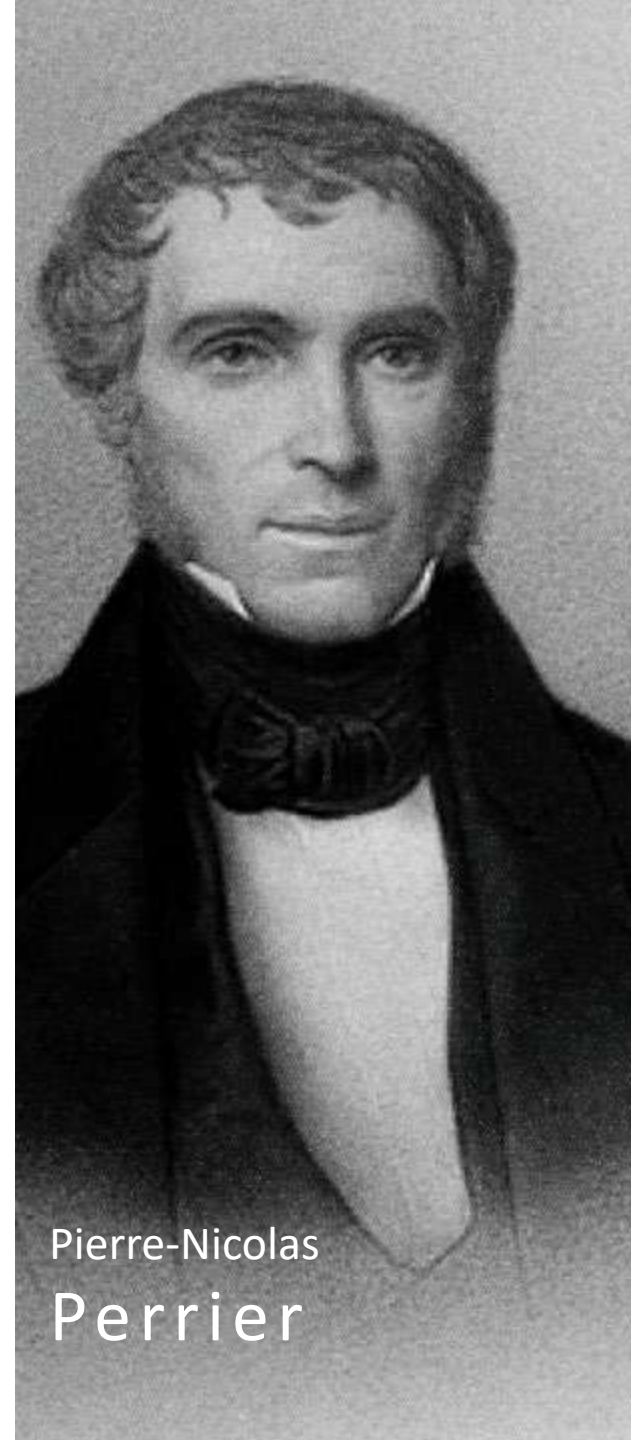


# A MÁRKA TÖRTÉNETE

## A CHAMPAGNE, AMI EGY HÁZASPÁR SZENVEDÉLYÉBŐL ÉS JÖVŐBE TEKINTÉSÉBŐL SZÜLETETT

1811- ben, egy évvel házasságuk után Pierre-Nicolas Perrier és Rose-Adélaïde Jouët, **két lelkes, természetbarát, vállalkozókedvű Champagne-imádó** megalapítja a Perrier-Jouët Champagne házat. Rose-Adélaïde egy normandiai kereskedőcsaládból származó, **tanult, művelt hölgy**, Pierre-Nicolas pedig **képzett borász és botanikus volt**.

Független gondolkodásmód, a minőség iránti törekvés és merész üzleti döntések biztosították azt, hogy a Maison Perrier-Jouët a kezdetektől képviselte azt a **megkülönböztetett egyediséget, ami ma is sajátja**.



Pierre-Nicolas  
Perrier



Rose-Adélaïde  
Jouët

# A MŰVÉSZET SZERETETE

## EGY EGYEDI HAGYATÉK

- Már 1811-ben az alapítók is kifejezésre juttatták a **művészetek iránti rajongásukat**, amit az utódok tovább folytattak
- 1902-ben a tulajdonosok felkérték a **híres művészt és üvegekészítőt, Emile Gallé-t több magnum palack egyedi, kézi festésére**
- Emile Gallé **Art Nouveau** stílusban alkotott, az ott használt formák idézik meg a természet tisztán ivelő, szabálytalan vonalait
- A Perrier-Jouët palackra a **japán fehér kökőrcsint** (más néven szellőrózsa ill. **anemone**) festette, ami később a ház szimbólumává vált



# PERRIER-JOUËT, A MŰVÉSZET TÁMOGATÓJA

A Ház rendszeresen szponzorál ismert művészeket és designereket, akik alkotásaikkal a Perrier-Jouët Champagne-ok világát idézik meg

A Perrier-Jouët Exclusive Champagne Sponsor-a a Design Miami/Basel kiállításoknak



**HyperNature**, by Bethan Laura Wood  
DM/ 2018



# A TERMÉSZET, MINT INSPIRÁCIÓ

A MAISON PERRIER-JOUËT ALAPFILOZÓFIÁJA, LÉNYEGE, DOBBANÓ SZIVE

SZŐLŐTERÜLETEK

TÖRTÉNELEM

CHAMPAGNE

ESZTÉTIKA



# A TÖRTÉNELEM

\* A "By&For" egyedülálló, egyedi szolgáltatás és a végeredményül létrehozott Champagne a Perrier-Jouët Belle Epoque (46 palackos tétel), Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé (36 palackos tétel) and Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs(24 palackos tétel) esetén érhető el. Az ár 100,000 Euro-tól indul.

1811

« Az üstökös éve»  
(a hivatalosan C/1811 F1 névre keresztelt üstökös rekord hosszú ideig, 260 napig volt látható)  
és a Perrier Jouët születése

1846

A világ első Brut Cuvée-je:  
Cuvée K  
(a szárazabb ízvilágot kedvelő angol piacra készítették; azelőtt az édes Champagne volt divatban!)

1848

Az alapítók fia, Charles Perrier vezeti a Házat, aki apjához hasonlóan borász és botanikus volt. Ő is ragaszkodott az egyedi, Chardonnay-alapú stílushoz

1902

Emile Gallé Art Nouveau stílusban festette a Perrier-Jouët palackra a japán fehér kökörcsint ami a ház szimbólumává vált

1969

Az ikonikussá vált kiadás, a Belle Epoque bevezetése

1971

A Grand Brut születése

1981

A Belle Epoque Rosé először lép piacra

1990

The Maison Belle Epoque kastély egyedi Art Nouveau kiállítóhelyé válik, és egyben a Perrier-Jouët's VIP vendégeit fogadja

1993

Hervé Deschamps pincemester létrehozta a Belle Epoque Blanc de Blancs változatot

2008

A By & For\* cuvée megalkotása  
Hervé Deschamps pincemesterrel közösen összeállított, névre szóló Belle Epoque egyedi változat

2017

Hervé Deschamps elkészíti az első Non-Vintage Blanc de Blancs változatot





A CHAMPAGNE TERÜLET  
(TERROIR)



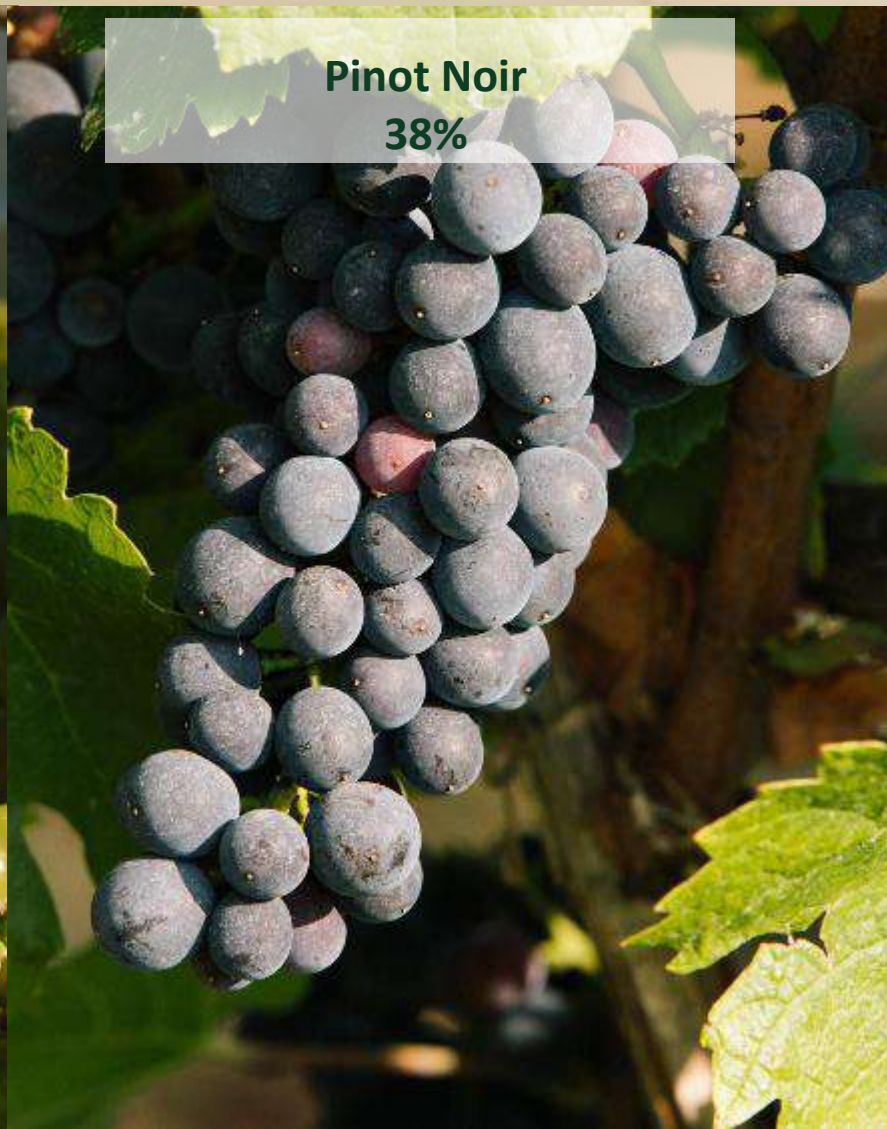
# A CHAMPAGNE RÉGIÓ

3 fő szőlőfajta:

**Chardonnay**  
30%



**Pinot Noir**  
38%

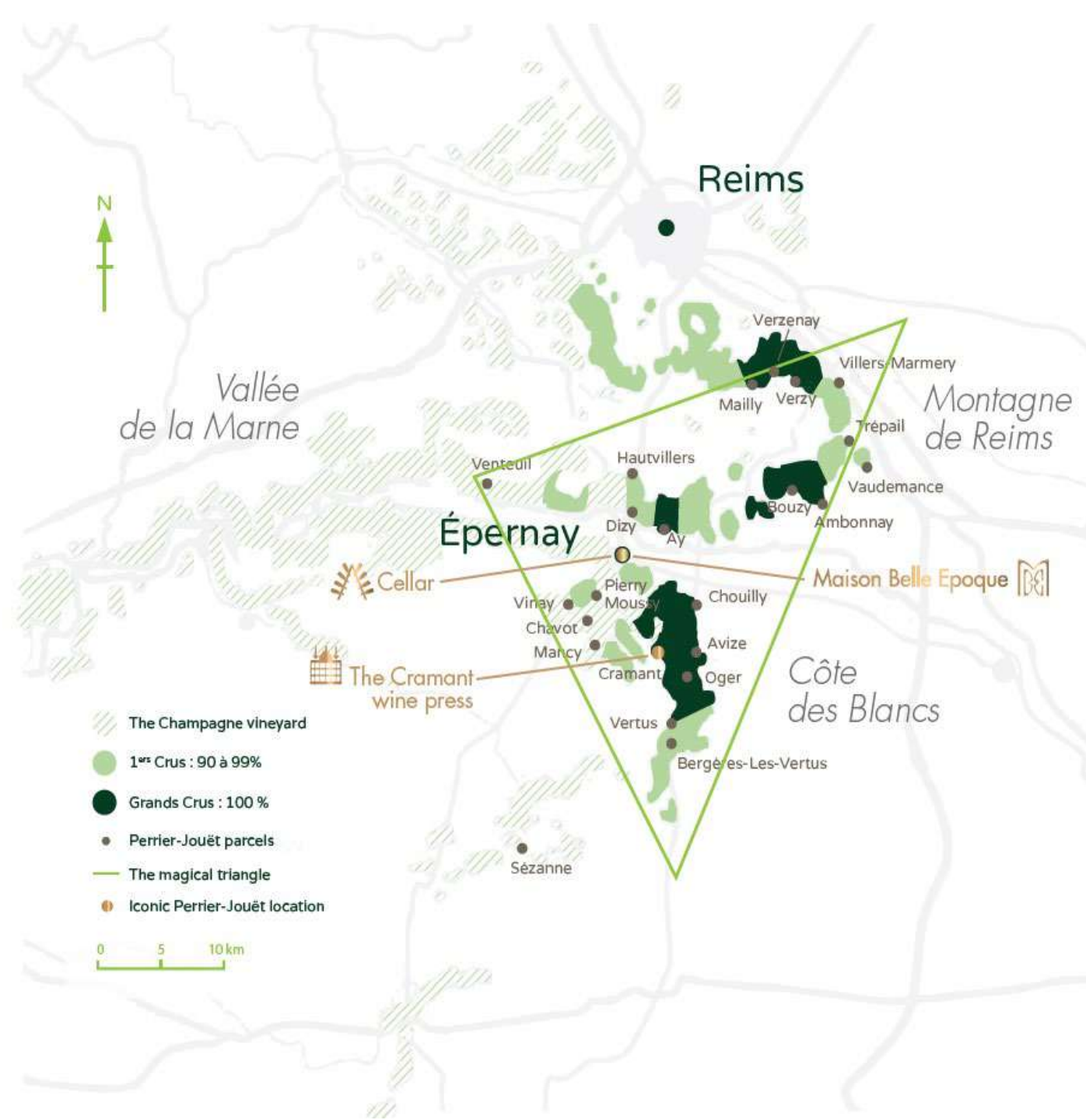


**Pinot Meunier**  
32%



# A "CRU" RANGSOR

- 1911-ben hozták létre, elméletileg 1-100-as skálán, gyakorlatilag 80-100-as értékeket használnak
- Egy adott falu területein termő szőlők minőségét határozza meg, és a szőlő ára is eszerint az "Échelle des Crus" ("létra") szerint alakul. A Grand Cru-k szőlőinek ára már 8€/kg fölé emelkedett, de a sima Cru szőlők ára is 6€/kg fölött van
- A falvakat a talajminőség és a mikroklíma (terroir) szempontjából rangsorolják.
- Champagne AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) 320 falut különböztet meg, és osztja be minőség szerint: Cru, Premier Cru and Grand Cru kategóriákba
- 17 Grand Cru falu (100%-os érték-besorolással) és 44 Premier Cru falu 90% - 99% közötti érték-besorolással) létezik, a többi sima Cru.



A man in a dark suit and glasses is seen from behind, looking at a display of champagne bottles in a cellar. The bottles are arranged in rows on wooden racks. The background shows the curved stone walls of the cellar, illuminated by warm, ambient light. A semi-transparent white box is overlaid on the center of the image, containing the title text.

A CHAMPAGNE  
KÉSZÍTÉSI FOLYAMAT

# A CHAMPAGNE KÉSZÍTÉSI FOLYAMAT



SZÜRET

ALAPBOR ÉS CUVÉE

PINCE

3 nap

5 hónap

2 - 10 év

6 hónap





# CHAMPAGNE TÍPUSOK

## SZŐLŐFAJTÁK SZERINT

- Blanc de Blancs: 100% Chardonnay
- Blanc de Noirs: csak Pinot Noir és/vagy Pinot Meunier
- Rosé: házasított (“rosé d’assemblage”) vagy macerált: héjon áztatott (“rosé de saignée”)

## CUKORTARTALOM SZERINT

- Brut: 12g / L cukortartalom alatt
- Extra dry: 12-17g / L cukortartalom
- Demi-Sec: 32-50g / L cukortartalom
- Egyéb: Sweet (édes), Sec (száraz), Extra Brut, Brut Nature (No dosage; nulla cukor)

## ÉVJÁRAT SZERINT

- Vintage (or Millesime): csak az adott év szőlőjéből (kizárólag a különleges minőséget produkáló években készül)

# MIÉRT KÜLÖNLEGES ÉS MEGISMÉTELHETETLEN A CHAMPAGNE

## A FÖLDRAJZI TERÜLET

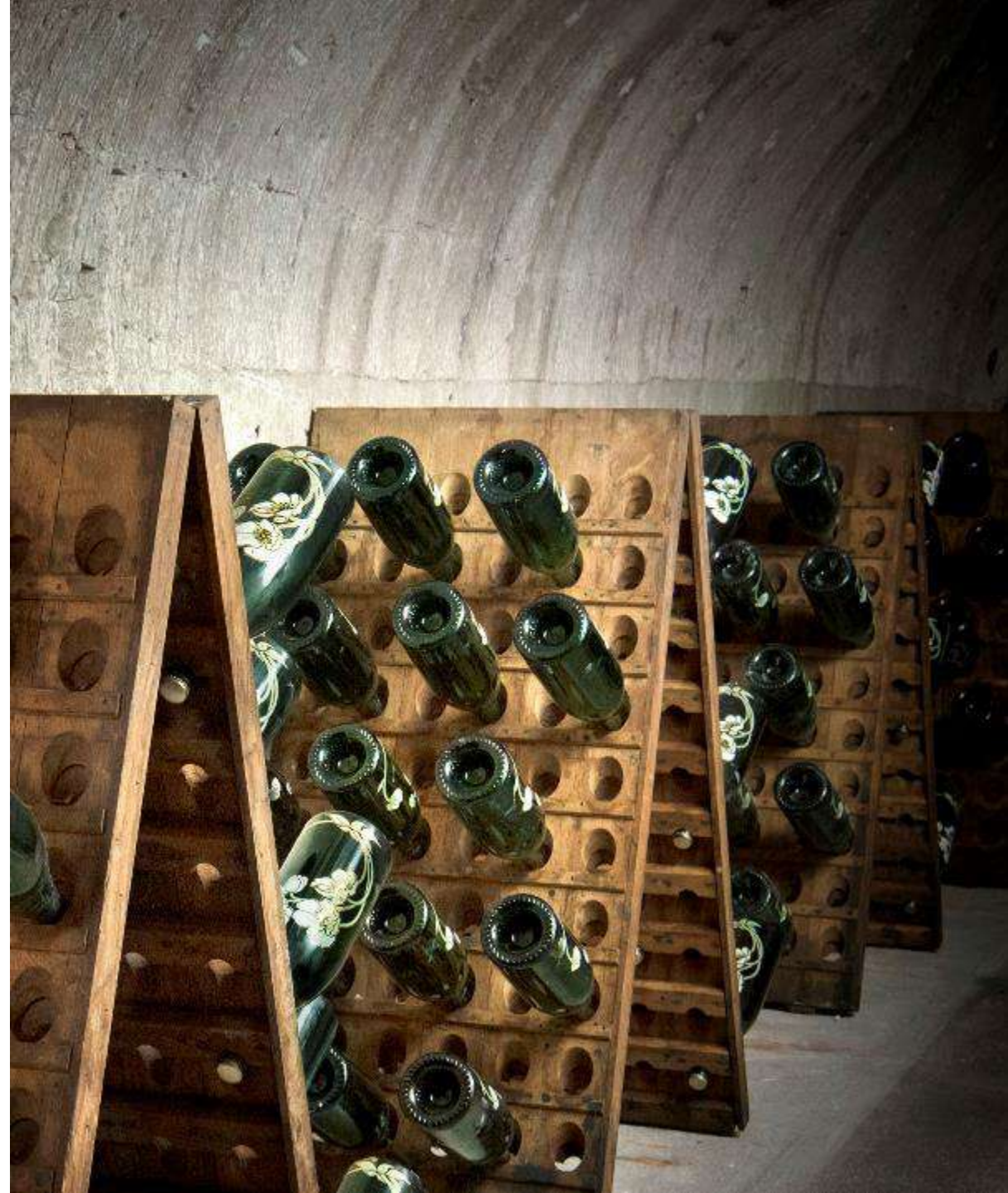
- Limitált és specifikus
- Kettős éghajlat: kontinentális (forró nyarak, fagyos telek) és óceáni (csapadék és temperáló hatás = kis hőmérséklet-ingadozás)
- Mésző altalaj: jó vízháztartás, gazdag ásványosság, hőmérséklet-szabályozó hatás

## KIZÁRÓLAG 3 SZŐLŐFAJTA

- A világ legdrágább szőlőfajtái
- A szőlőterületek értéke: 1.5 millió Euro / hektár

## EGYEDÜLÁLLÓ TECHNOLÓGIA: A "METHODE CHAMPENOISE"

- Összetett és hosszú
- Palackos másoderjesztés
- Minimum érlelés: 15 hónap



A row of wine glasses filled with white wine, with a semi-transparent text box overlaid in the center. The glasses are arranged in a line on a light-colored surface, and several green wine bottles are visible in the background. The text box is centered and contains the text "A PERRIER-JOUËT TITKAI".

A PERRIER-JOUËT TITKAI

# A PERRIER-JOUËT TITKAI

**KIVÉTELES  
SZŐLŐTERÜLETEK**



**JELLEGZETES STÍLUS ÉS  
ÍZVILÁG: VIRÁGOS ÉS  
KIFINOMULT**



**ÁLLANDÓ KNOW-HOW  
1811 ÓTA**



**"KÉZMŰVESSÉG"  
MŰVÉSZI SZINTEN**



**EMILE GALLÉ (1902)  
TERVEZTE ICONIKUS  
PALACK**



**A CHAMPAGNE  
"TEMPLOMA":  
A MAISON BELLE EPOQUE  
KASTÉLY**





# KIVÉTELES SZŐLŐTERÜLETEK

- A 65 hektárnyi saját terület **kivételesen magas arányban, 99.2%-ban Grand Cru besorolású területet tartalmaz**, meghatározó részben az ún. **«Champagne Mágikus Háromszögében»**: Cramant & Avize (Chardonnay), Mailly (Pinot Noir), Aÿ & Dizy (Pinot Noir and Pinot Meunier)
- **A legjobb Chardonnays területek a Côte des Blancs régióból**, ezen belül két kiváló dűlő Cramant-ból: Bouron-Leroy & Bouron du Midi
  - A Chardonnay mellett **speciális tudás és tapasztalat a Meunier szőlőfajtaival**



# A “CHAMPAGNE MÁGIKUS HÁROMSZÖG”

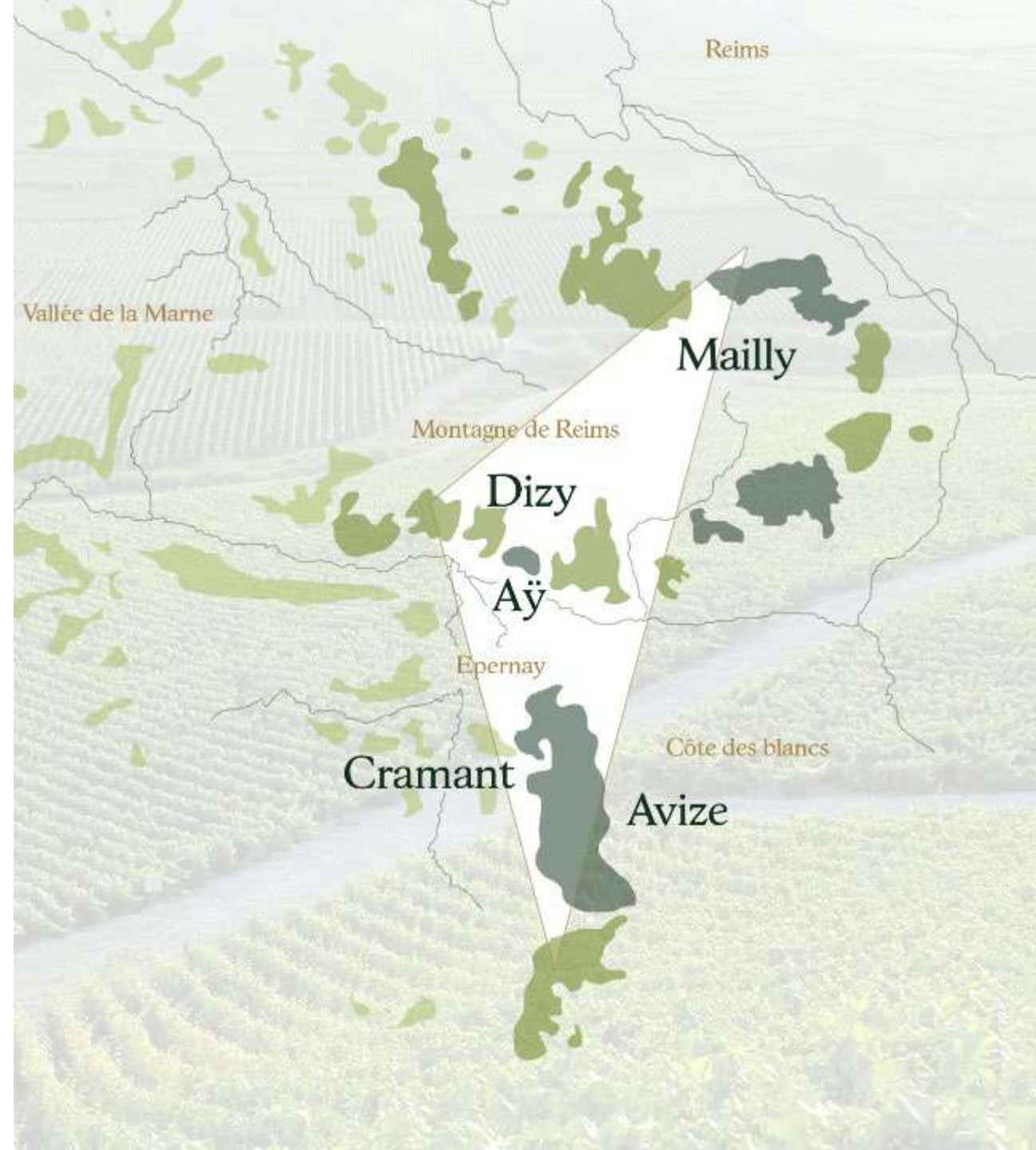
CHAMPAGNE SZÍVÉBEN

150 ÉVE VÁLTOZATLAN TERÜLETEK

A PERRIER-JOUËT 65 hektárja 99.2%-ban Grand Cru besorolású

Az 5 fő « Cru » :

- Cramant & Avize      Chardonnay
- Mailly                    Pinot Noir
- Aÿ & Dizy                Pinot Noir and Pinot Meunier



# A LEGJOBB CHARDONNAY TERÜLETEK A CÔTE DES BLANCS RÉGIÓBÓL

36 Ha –100% Grand Cru

- Ma a Chardonnay a világ legdrágább szőlője
- A Perrier-Jouët területeiben 56% arányban részesedik, míg a Champagne-átlag 30%
  - A "Côte des Blancs" régió legjobb dűlői tartoznak bele
- A "két gyémánt a koronán": Bouron-Leroy & Bouron du Midi parcellák Cramant-ban



# JELLEGZETES STÍLUS ÉS ÍZVILÁG: VIRÁGOS ÉS KIFINOMULT

Meggyőződésünk 1811 óta:

Az elegáns presztízs-Champagne-ok Chardonnay alapúak



# JELLEGZETES STÍLUS ÉS ÍZVILÁG: VIRÁGOS ÉS KIFINOMULT

A Perrier-Jouët stílus a Chardonnay szőlőfajtaival megszerzett és felépített, utólérhetetlen két évszázados tudáson és tapasztalaton alapul. Ez a szakértelem kell ahhoz, hogy a Chardonnay megmutassa "fehér virágos" szépségét, frissességét, eleganciáját.



# ÁLLANDÓ KNOW-HOW 1811 ÓTA

A gondosan továbbadott tudás fantasztikus konzisztenciát biztosít:

- 200 év tapasztalata a Champagne-készítés művészetében, ezalatt mindössze 7 pincemester (chef de cave) dolgozott
- Az 1 éves minimummal szemben 3 év érlelés a normál, Non Vintage Cuvée-knél és legalább 6 év érlelés a Prestige Cuvéék esetén
  - Perrier-Jouët volt az első Champagne ház, aki « Brut » (12g/L cukortartalom alatti) Champagne-t készített 1846-ban
  - A L'Eden nevű pinceágban a ház idős, érlelt készleteit őrzik – köztük a ma létező legidősebb vintage cuvée-t 1825-ből
    - A Perrier-Jouët pincerendszer 10km hosszú, állandó hőmérsékletet és körülményeket biztosít



# HERVÉ DESCHAMPS

A PERRIER-JOUËT PINCEMESTERE

(CHEF DE CAVE) 1993 ÓTA

Az emblemikus Chardonnay stílus szellemében az ő alkotása:

**Az első Belle Epoque Blanc de Blancs**  
1993-ben

**És az első Blanc de Blancs Non-Vintage**  
2017-ben

**Hervé Deschamps**, aki a Perrier-Jouët mindössze **7. pincemestere** a Ház fennállásának 200 éve alatt, **Életműdíjat** kapott a 2018-as Champagne & Sparkling Wine World Championships (CSWWC) versenyen. Ma már tanítványával, **Séverine Frerson**-nal dolgozik együtt, **aki az első női pincemester lesz a márka történetében.**



# ÁLLANDÓ KNOW-HOW 1811 ÓTA

## AZ ÉRLELÉSI MÓDSZER

- 3 év minimum a Non Vintage Cuvée-k esetén
  - 6 év minimum a Prestige Cuvée-knél



### A VINTAGE/MILLÉSIME vagyis ÉVJÁRATOS CHAMPAGNE-OK KÉSZÍTÉSÉNEK MŰVÉSZETE

- Évjáratos Champagne csak különleges években készül
- Az évjáratos Champagne-ok személyesen Hervé Deschamps döntésén, válogatásán alapulnak
- A Ház ritka készletei, olyannyira, hogy a piacon alig fellelhetőek már: 1982, 1985 és 1996 évekből



# ÁLLANDÓ KNOW-HOW 1811 ÓTA L'EDEN ("Édenkert")

L'EDEN: A ZÁRT PINCEÁG A HÁZ IDŐS, ÉRLELT KÉSZLETEIT ŐRZI –  
KÖZTÜK A MA LÉTEZŐ LEGIDŐSEBB VINTAGE CUVÉE-T 1825-BŐL



# "KÉZMŰVESSÉG" MŰVÉSZI SZINTEN

Az **"Art Nouveau"**, magyarul **"szecesszió"**, a XIX-XX. század fordulóján kialakult művészeti stílus (USA-ban Tiffany-styleként ismert), főleg építészetben és iparművészetben terjedt el. Magyarországi legismertebb képviselője Lechner Ödön (1845-1914), aki többek között az Iparművészeti Múzeum építésze volt. Szecessziós épületek még Magyarországon: a Four Seasons/Gresham Palota, a kecskeméti Cifra Palota, az Állatkert épületei



# EMILE GALLÉ (1902) TERVEZTE ICONIKUS PALACK

Émile Gallé (1846 - 1904), ünnepeelt francia designer és az üvegipar művészi megújítója, technikai úttörője volt. Vezető szerepet játszott az Art Nouveau stílus elterjesztésében és a francia üveg-művészet újjászületésében. 1902-ben a Perrier-Jouët felkérésére festett meg több Magnum palackot: **Art Nouveau stílusban a japán fehér kökörcsint** (más néven szellőrózsa ill. **anemone**) festette rájuk, ami később a ház szimbólumává vált



# A CHAMPAGNE "TEMPLOMA": A MAISON BELLE EPOQUE KASTÉLY

- A család otthona volt, egyben a Perrier-Jouët Champagne Ház cégközpontja, A Chardonnay-terület szívében, Épernay-ben, az Avenue de Champagne-on, vagyis a Champagne sugárúton
  - Ma ottthont ad az Európában első privát French Art Nouveau kiállításnak



# L'EDEN BY PERRIER-JOUËT

L'Eden néven, megigézve a Perrier-Jouët legexklusívabb érlelt készleteit rejtő pinceág által, a márka a szépség, a természet és a design ünneplésére különleges party-sorozatot indított, melynek eddigi kiemelt Miami, Tokyo, Shanghai voltak...de a sztori folytatódik!



# A PERRIER-JOUËT VÁLASZTÉK



CLASSIC

VINTAGE

# A PERRIER-JOUËT'S VÁLASZTÉK



CLASSIC

## A HÁZASÍTÁS MŰVÉSZETE

A pincemester a "friss" (vagyis a Perrier-Jouët esetében minimum 3 éves palackos érlelést kapott) Champagne-okat házasít, és ad hozzá kisebb mennyiségben idősebb tételeket, hogy az egyedi stílus és ízvilágot biztosítsa minden egyes évben.

# A PERRIER-JOUËT'S VÁLASZTÉK

## AZ ÉRLELÉS MŰVÉSZETE

A Perrier-Jouët Belle Epoque cuvée kizárólag azokban az években készül, amikor az adott évjárat, a klíma, a szőlő beérése különleges minőségű Champagne-t produkál. Ezekbe a tételekbe a Ház legkiválóbb dűlőiről szüretelt szőlők borai kerülnek be. Vagyis a legkiválóbb évjáratok legkiválóbb boraiból készülnek.

Ezek a szenzációs Champagne-ok intenzív, virágos aromákkal mutatják meg a Perrier-Jouët tudást és know-how-t.



VINTAGE



PERRIER-JOUËT

## GRAND BRUT

### VIRÁGOS - HARMÓNIKUS

*“Perrier-Jouët Grand Brut az alap, amire a Ház elismertsége épült  
- egy kifinomult cuvée, ami feltárja a  
Chardonnay virágosságának nüanszait.”*

Hervé Deschamps,  
Maison Perrier-Jouët Pincemestere

Perrier-Jouët Grand Brut a Ház **hagyományos ízvilágát**  
képviseli

Adott a Ház "száraz Champagne" alap-ízvilága ez a harmonikus  
cuvée a Chardonnay stílus köré építi a kiegészítő vörös szőlő  
verziókat, a Pinot Noir-t és Pinot Meunier-t.

Érdekesség, hogy a stílus és ízvilág kialakításában nem a Chardonnay kell,  
hogy a legnagyobb mennyiséget adja a cuvée-hez!



PERRIER-JOUËT

# GRAND BRUT

## VIRÁGOS - HARMÓNIKUS

Ezüstösen csillogó aranszínével a Perrier-Jouët Grand Brut egy elegáns, stílusos cuvée, fő karaktere a virágosság, melyhez friss gyümölcsök aromái, vajás briós és vanília társul.

## BORÁSZATI ADATOK

- 40% Pinot Noir
- 40% Pinot Meunier
- 20% Chardonnay
- Reserve\* borok: 15% mértékig
- Dosage: 8-10 g / liter
- Minimum érlelés: 3 év
- Fogyasztási hőmérséklet: 10°C

## ALAPVETŐ, VIRÁGOS AROMÁK

- Hárs virág

## KIEGÉSZÍTŐ, KOMPLEX AROMÁK

- Citrom, őszibarack, körte

\*Reserve borok: nem az adott év, hanem korábbi évek érlelt borai; az ízvilág állandóságát biztosítják

## ÉTELPÁROSÍTÁS

CSIRKEMELL



HAL



PÓRÉHAGYMA



KÖRTE



GRAPEFRUIT



MAGAO BORS



PERRIER-JOUËT

## BLASON ROSÉ

### VIRÁGOS - GOURMET

*“A Perrier-Jouët Blason Rosé a "classic collection" meglepetése  
–  
egy gourmet cuvée, gazdag gyümölcsös aromákkal.”*

Hervé Deschamps,  
Maison Perrier-Jouët Cellar Master

Perrier-Jouët Blason Rosé egy kivétel a Ház Champagne-ai között – a cuvée-ben jelen marad a virágosság, de a magas Pinot noir tartalomból eredő gazdag, zamatos gyümölcsösséggel egészül ki.

Zamatosan **teljes és kerek**, karaktere a piros és fekete bogyós gyümölcsöket idézi.



PERRIER-JOUËT

## BLASON ROSÉ

### VIRÁGOS - GOURMET

A Perrier-Jouët Blason Rosé intenzív gyümölcsaromákat mutat – szamóca, málna and feketeribizli – melyhez a gránátalma enyhe zamata társul.

### BORÁSZATI ADATOK

- 25 % Chardonnay
- 50 % Pinot Noir
- 25 % Pinot Meunier
- Reserve\* borok: 15% mértékig
- Dosage: 8-10 g / liter
- Minimum érlelés: 3 év
- Fogyasztási hőmérséklet: 10-12°C

### ÉTELPÁROSÍTÁS

TONHAL



GALAMB



HIBISCUS



MÁLNA



LICSI



PRADICSOM



### ALAPVETŐ, VIRÁGOS AROMÁK

- Viola

### KIEGÉSZÍTŐ, KOMPLEX AROMÁK

- Piros, bogyós gyümölcsök

\*Reserve borok: nem az adott év, hanem korábbi évek érlelt borai; az ízvilág állandóságát biztosítják



PERRIER-JOUËT

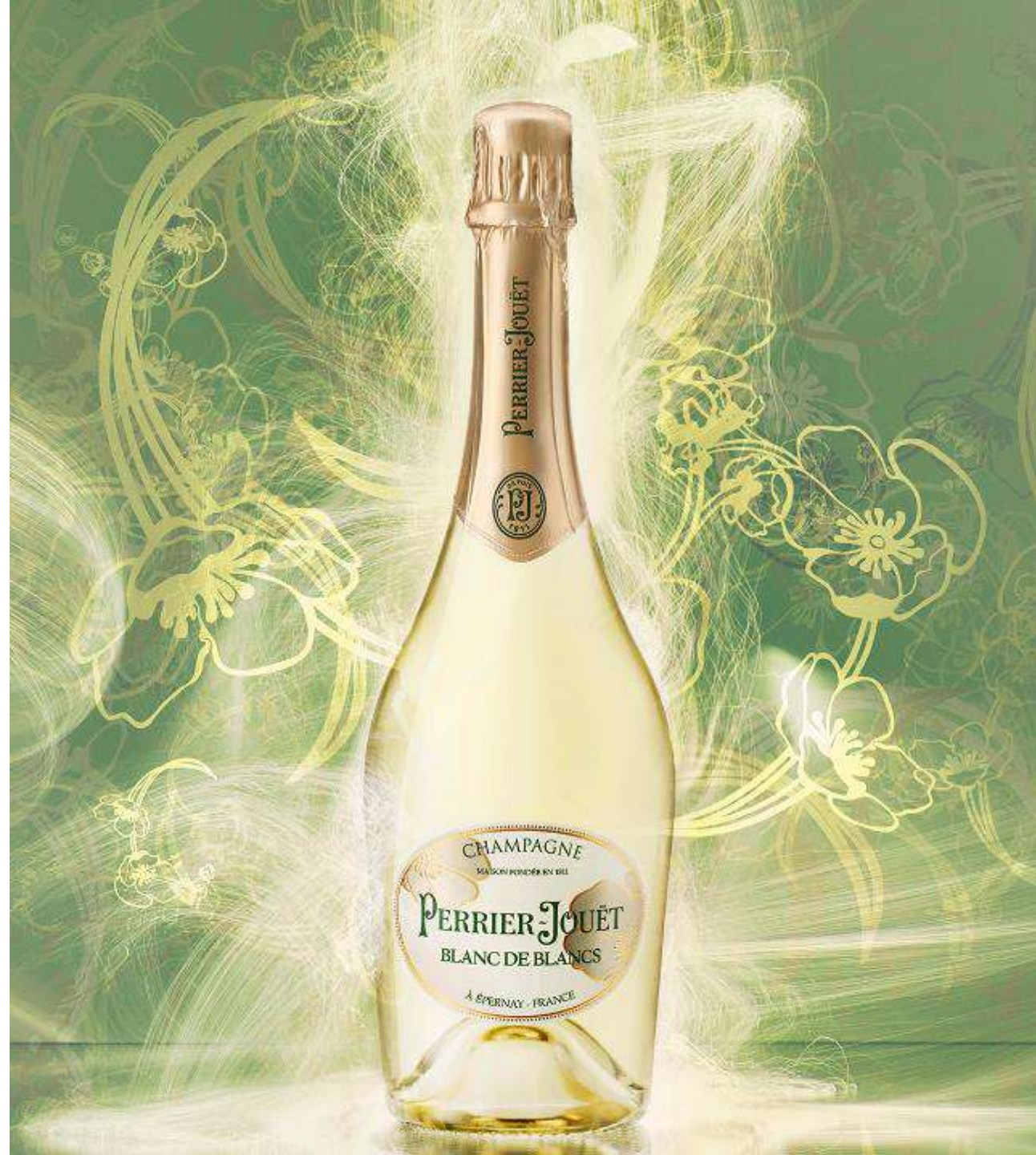
## BLANC DE BLANCS

### FLORAL - ÉLÉNK

*“Friss és virágos, a Perrier-Jouët Blanc de Blancs a Chardonnay élénk és lendületes ünneplése, tisztelgés a Ház meghatározó szőlőfajtája előtt.”*

Hervé Deschamps,  
Maison Perrier-Jouët Cellar Master

Perrier-Jouët Blanc de Blancs **élénk**, egyedi Champagne, ropogós citrusos és friss virágos aromákkal.



PERRIER-JOUËT

## BLANC DE BLANCS

### FLORAL - ÉLÉNK

Zöldbe hajló világos aranszínével a Perrier-Jouët Blanc de Blancs érzéki és csábító virág- és citrus-aromákat kínál.

### BORÁSZATI ADATOK

- 100 % Chardonnay
- Reserve\* borok: 15% mértékig
- Dosage: 8 g / liter
- Minimum érlelés: 3 év
- Fogyasztási hőmérséklet: 10°C

### ÉTELPÁROSÍTÁS

FEHÉR, TENGERI HAL



MANDULA



ZSENGE BORSÓ



LIBAMÁJ



ALMA



FEHÉR SZILVA



### ALAPVETŐ, VIRÁGOS AROMÁK

- Bodzavirág

### KIEGÉSZÍTŐ, KOMPLEX AROMÁK

- Citrom, grapefruit

\*Reserve borok: nem az adott év, hanem korábbi évek érlelt borai; az ízvilág állandóságát biztosítják



PERRIER-JOUËT

## BELLE ÉPOQUE 2012

### VIRÁGOS - ELEGÁNS

*“A Perrier-Jouët Belle Epoque egy igazi ikon – egy ritka és elegáns Champagne, ami az évjáratos Champagne-ok készítésének művészetét és a Perrier-Jouët Ház különleges, magas besorolású dűlőinek kiválóságát ünnepli.”*

Hervé Deschamps,  
Maison Perrier-Jouët Cellar Master

Csak olyan évben készül, mikor a szőlőszезon különlegesen kiváló termést biztosít, egy **elbűvölő** kiadás, ami nem csak a házasítás művészete, hanem a Perrier-Jouët dűlők különleges minősége előtt is tiszteleg.

Ritkaságát igazolja, hogy a ház 200 éves fennállása alatt 30 évben készült Perrier-Jouët Belle Epoque évjáratos Champagne.

Jelenleg a **2012-es év** Champagne-ja van a piacon



PERRIER-JOUËT

# BELLE ÉPOQUE 2012

## VIRÁGOS - ELEGÁNS

Míg minden Perrier-Jouët Belle Époque évjárat az évre jellemző saját, egyedi ízvilágát hozza, az alapok tisztán meghatározottak: finomság, harmónia, elegancia, érzékiség.

## BORÁSZATI ADATOK

- 50% Chardonnay
- 45% Pinot Noir,
- 5% Pinot Meunier
- Emblematikus "cru"-k: Cramant, Avize, Ay, Mailly, Dizy
- Dosage: 8 g / liter
- Minimum érlelés: 6 év
- Fogyasztási hőmérséklet: 12°C

## ALAPVETŐ, VIRÁGOS AROMÁK

- Szilvafa virágának illata

## KIEGÉSZÍTŐ, KOMPLEX AROMÁK

- Őszibarack, körte

## ÉTELPÁROSÍTÁS

NYELVHAL



FŰRJ



FEHÉR RÉPA



ŐSZIBARACK



FEHÉR SZŐLŐ



KANDÍROZOTT  
GYÜMÖLCSÖK





PERRIER-JOUËT

## BELLE ÉPOQUE 2012

### AZ ÉV - 2012

Az enyhe telet egy hűvös, csapadékos tavasz követte, ami miatt a szőlő virágzása későn, 2012. június 16 - 21 között ment végbe. A nyár forró volt, a napsütés egészen a szüretig kitartott, ami a szőlő tökéletes érését biztosította. Az eső csak a szüret után kezdett esni. Ezek a **kiváló feltételek a savak és cukortartalom ideális egyensúlyát** teremtették meg. A borok kivételesen harmónikusak lettek, nagy energiatartalommal, egyedi karakterrel, hatalmas potenciállal.



PERRIER-JOUËT

## BELLE ÉPOQUE ROSÉ 2010

### VIRÁGOS - EXTRAVAGÁNS

*“A Perrier-Jouët Belle Époque Rosé tisztán extravagáns – finomságot, de egyben kéjes ízgazdagságot hordoz; intenzív és erőteljes, mégis kivételesen elegáns.”*

Hervé Deschamps,  
Maison Perrier-Jouët Cellar Master

A Perrier-Jouët Belle Époque Rosé a Ház stílusának **felséges és meglepő** újraértelmezése: egy ritka és értékes évjáratos rosé Champagne, aminek tiszta, de enyhe sárgabarackos aromáihoz fehér virágok csábító illata és piros, bogyós gyümölcsök jegyei társulnak.

Jelenleg a **2010-es év** Champagne-ja van a piacon



PERRIER-JOUËT

## BELLE ÉPOQUE ROSÉ 2010

### VIRÁGOS - EXTRAVAGÁNS

Delicate in appearance yet extravagant in taste, Perrier-Jouët Belle Époque Rosé unleashes fragrant aromas of white flowers and wild strawberries.

Lively and fresh on the palate, with a long, lingering finish, its complex gourmet flavours make it an unusually versatile champagne which lends itself to daring food pairings, both sweet and savoury.

### BORÁSZATI ADATOK

- 50% Pinot Noir,
- 45% Chardonnay,
- 5% Pinot Meunier
- Emblematikus "cru"-k: Avize, Ay, Mailly, Dizy
- Dosage: 9 g / liter
- Minimum érlelés: 6 év
- Fogyasztási hőmérséklet: 12°C

### ALAPVETŐ, VIRÁGOS AROMÁK

- Rózsa

### KIEGÉSZÍTŐ, KOMPLEX AROMÁK

- Briós, méz, tejkaramella

### ÉTELPÁROSÍTÁS

HOMÁR



GALAMB



VÖRÖS LENCSE



PINK GRAPEFRUIT



FÜGE



VÖRÖS SHISO



PERRIER-JOUËT

## BELLE ÉPOQUE ROSÉ 2010

### AZ ÉV - 2010

A 2010-es év kemény tele után forró tavasz és nyár következett. A szüret során esett, ami a szőlő általános minőségét veszélyeztette. A Perrier-Jouët Ház ezért szigorú válogatással szüretelt, amelynek legkiválóbb részei végül alkalmassá váltak egy évjáratos rosé Champagne készítésére. A Perrier-Jouët Belle Époque Rosé, olyan **cuvée, amit a nehéz körülmények tettek alkalmassá**, hogy a Champagne Házak közül a kevés kivétel egyikeként a Perrier-Jouët évjáratos Champagne-t tudott készíteni a 2010-es évben.



PERRIER-JOUËT

## BELLE ÉPOQUE BLANC DE BLANCS 2006

### VIRÁGOS - LETISZTULT

*“Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs a Chardonnay esszenciája – virágos és kifinomult, a "sárga gyémánt" ritka csillogásával.”*

Hervé Deschamps,  
Maison Perrier-Jouët Cellar Master

A Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs nem csak a Ház legritkább, de a **legemblematicusabb** cuvée-je is – a ház 200 éves tudásának csúcspontja, a Chardonnay kifinomult virágosságának kivételes megjelenítése.

Csak **két legendás parcellából származó szőlőből készül**, a Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc de Blancs egy szőlőverzió, egy 'terroir' egy évének bemutatása



PERRIER-JOUËT

## BELLE ÉPOQUE BLANC DE BLANCS 2006

### VIRÁGOS - LETISZTULT

A Perrier-Jouët Belle Époque Blanc de Blancs meleg, arany színű, vad, fehér virágok intenzív és kifinomult illatával, elképesztő frissességgel és elegáns, selymes lecsengéssel.

### BORÁSZATI ADATOK

- 100% Chardonnay
- 2 emblematikus "cru":  
Bouron Leroy &  
Bouron du Midi, Cramant-ban
- Dosage: 8 g / liter
- Minimum érlelés: 6 év
- Fogyasztási hőmérséklet: 12°C

### ALAPVETŐ, VIRÁGOS AROMÁK

- Orange blossom

### KIEGÉSZÍTŐ, KOMPLEX AROMÁK

- Lemon jam, crystallized orange

### ÉTELPÁROSÍTÁS

ÉDES KALÁCS



KIRÁLYRÁK



VARGÁNYA



PÖRKÖLT  
MOGYORÓ



VANÍLIA



PASSION FRUIT



PERRIER-JOUËT

## BELLE ÉPOQUE BLANC DE BLANCS 2006

### AZ ÉV - 2006

2006 jó év volt Champagne-ban, tökéleteshez közeli termesztési feltételekkel.

A júliusi forróság-hullámot esős augusztus követte, majd a "vénasszonyok nyara" ismét napsütést hozott, ami tökéletes érést biztosított.

Az év **érés feltételei különösen kedvezőek voltak a Chardonnay szőlőnek**, a tökéletesre érett szőlő, az aromagazdagság kivételes zamatot és eleganciát hozott létre.



