

Perrier-Jouet, Grand Brut, Champagne AOC

Вино Перрье Жуэ Гранд Брют, игристое белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань, Кот де Блан

Производитель: Perrier-Jouet

Сорта винограда: Пино Нуар 40%, Пино Менье 40%, Шардоне 20%

Выдержка: 36 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: используют урожай с виноградников Гран Крю: Аў (Ай), Chouilly (Шуйи), Avize (Авиз), Cramant (Краман), Le Mesnil-sur-Oger (Мениль сюр Оже)

Крепость: 12% Об.

Цвет: бледно-соломенное

Аромат: многогранный, деликатный, элегантный и великолепно сбалансированный, букет состоит из освежающих цветочных нот (бергамота, лимона и жимолости) и тонов грейпфрута, белого персика, зеленой груши и конечно нюансов сливочного масла, бисквитов и лесных орехов

Вкус: округлый, живой, гармоничный, освежающий, минеральный, послевкусие длительное, цветочно-фруктовое, сливочное

Температура подачи: 6-8 °C

Рекомендации по употреблению: отлично сочетается с морепродуктами, легкие салаты с курицей, сырами



Perrier-Jouet, Blanc de Blanc, Champagne AOC

Вино Перрье Жуэ Блан де Блан, игристое белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань, Кот де Блан

Производитель: Perrier-Jouet

Сорта винограда: Шардоне 100%

Выдержка: 36 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор, отборные ягоды, 15% резервного виноматериала

Крепость: 12,5 % Об.

Цвет: бледно-золотистый

Аромат: цветочные ноты (бузина, акация и жимолость), гармонично дополнены цитрусовыми и сливочными нюансами

Вкус: освежающий, минеральный, утонченный, длительное послевкусие с нотами спелых груш и яблок, дополненный тонами сочных цитрусов и бисквита со сливками

Температура подачи: 6-8 °C

Рекомендации по употреблению: чистоту и изысканную элегантность вина подчеркнут морепродукты, карпаччо из морских гребешков, икра. Также, вино прекрасно в качестве аперитива



Perrier-Jouet, Blason Rose, Champagne AOC
Вино Перрье Жуэ Бласон Розе, игристое розовое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань, Кот де Блан

Производитель: Perrier-Jouet

Сорта винограда: Пино Нуар 50%, Пино Менье 25%, Шардоне 25%

Выдержка: 36 месяцев на дрожжевом осадке

Особенность: используют урожай с виноградников Гран Крю: Аў (Ай), Bouzy (Бузи), Avize (Авиз)

Крепость: 12%

Цвет: бледно-розовый

Аромат: черная смородина, алыча, малина, гранат, груша, абрикос, лимон, сочный апельсин, зрелые красные фрукты — изобильная корзина фруктовых ароматов раскрывается на сладком фоне из нот бисквита, лепестков розы и жимолости, сливочного масла, ванильного печенья и белых цветов

Вкус: яркий, освежающий, элегантный с нежной кремовой структурой, послевкусие с нотами малины, ежевики, клубники со сливками, спелого граната

Температура подачи: 6-8 °C

Рекомендации по употреблению: идеально сочетается с элегантными десертами из ягод и фруктов. Например — ежевика, голубика и малина на облаке крема из белого шоколада в тарталетке из песочного теста.



Perrier-Jouet, Belle Epoque, Brut, Champagne AOC
Вино Перрье Жуэ, Бель Эпо́к, Брют Винтаж 2013, игристое белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань, Кот де Блан

Производитель: Perrier-Jouet

Сорта винограда: Пино Нуар 45%, Пино Менье 5%, Шардоне 50%

Выдержка: 72 месяца на дрожжевом осадке

Особенность: используют урожай с виноградников Гран Крю: Chouilly (Шуйи), Avize (Авиз), Cramant (Краман), Le Mesnil-sur-Oger (Мениль сюр Оже), Verzy (Верзи)

Крепость: 12%

Цвет: золотистый

Аромат: наполнен тонами белых цветов (акации, боярышника), груши, грейпфрута, белого персика, нотами меда и лимона

Вкус: живой, изысканный, округлый с шелковистой текстурой и прекрасным балансом, элегантным и долгим послевкусием с нежными фруктовыми и терпкими миндальными тонами.

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: прекрасно в качестве аперитива, а также сочетается с блюдами из моллюсков, морепродуктов и белого мяса.



Perrier-Jouet Belle Epoque, Rose Champagne AOC
Вино Перрье Жуэ, Бэль Эпók Розе Винтаж 2012,
игристое розовое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань, Кот де Блан

Производитель: Perrier-Jouet

Сорта винограда: Пино Нуар 50%, Шардоне 45%, Пино Менье 5%

Выдержка: 72 месяца на дрожжевом осадке

Особенность: ручной сбор, отборные ягоды с виноградников

Гран Крю: Аÿ (Ай), Chouilly (Шуйй), Avize (Авиз), Cramant (Краман), Le Mesnil-sur-Oger (Мениль сюр Ожé)

Крепость: 12% Об.

Цвет: нежно розовый с оранжевым оттенком

Аромат: раскрывается оттенками розы, пиона и цветов апельсинового дерева, дополнен нотами красных ягод (земляники, клубники, малины), а также ванили и меда

Вкус: плотный, насыщенный, гармоничный, сливочный, длительное послевкусие наполнено нотами лесных ягод, цукатов, выпечки и пряностей

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: прекрасно в качестве аперитива, превосходно сочетается с изысканными блюдами из дичи и рыбы, с выдержанными сырами

Легендарный Дом Perrier-Jouet существует уже около 200 лет. В 1811 году Николя Перрье, сын винодела, и Адель Жуэт, дочь торговца вином, создали Дом шампанских вин. Их вина были такого высокого качества, что уже через 4 года их стали поставлять ко двору в Англию. Шампанское стало излюбленным напитком Наполеона III и английской королевы Виктории. Сочетание традиций, терруара, технологий и любви к виноделию стали основой известного сегодня всему миру шампанского Перрье-Жуэт. В Кот де Блан, в самом сердце региона Шампань хозяйству Перрье-Жуэт принадлежит 65 га виноградников, которые оцениваются по шкале качества в 99,2% и классифицируются как Гран Крю. Получение превосходного сырья для создания вин всегда было одной из главных задач Дома, особое внимание уделяется благородному сорту Шардоне с его уникальным щедрым цветочным ароматом. Дом Перрье-Жуэт производит свои вина только в избранные годы, когда урожай отвечает строгим стандартам качества. Это стремление к совершенству гарантирует их продукции законное место в списках самых престижных вин.

В 1902 году известный художник Эмиль Галле разработал для Дома прекрасный дизайн упаковки и этикетки. Изображение белых японских анемонов стало узнаваемым брендом и символизирует шампанское с уникальным содержанием. Шампанские вина Перрье-Жуэт отличаются уникальным стилем, изысканностью и очарованием. Многочисленные грани каждого вина раскрываются широкой ароматической палитрой и тонкой настойчивостью и цветочной элегантностью. По сей день ценностями Дома Перрье-Жуэт являются утонченность, изысканность и поиск совершенства.

