

AC CHAMPAGNE, RANSKA

# Perrier-Jouët Grand Brut



Hinta Alkossa

49,98 €

## Ruokasuositukset

Rasvainen kala  
Kana, Kalkkuna  
Nautiskelujuoma  
Salaatit ja kasvisruoka

## Tuoksu

Raikas, hedelmäinen, kukkainen, jossa  
briossia ja vaniljaa

## Rypäle

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

## Maku

Erittäin kuiva, hapokas, sitruksinen,  
viheromenainen, valkoherukkainen,  
kevyen yrttinen, hennon paahteinen

## Väri

Vaalea kullankeltainen

## Alkon

### makuluonnehdinta

Pirteä & hedelmäinen

# Perrier-Jouët Grand Brut - tyylikäs samppanja juhliin

Perrier-Jouët Grand Brut on tyylikäs ja elegantti, hienostuneen paahteinen samppanja, joka on ruokahalua herättelevä aperitiivi, mutta myös juhlava ruokajuoma vaikka läpi aterian.

## Samppanjan valmistuksesta

Perrier-Jouët Grand Brut cuvee-samppanja on talon tyylin mukaisesti elegantti, raikas, kukkainen ja miellyttävän mineraalinen. Tuottaja omistaa 65 ha omia viinitarhoja parhailta samppanjan tuotantoalueilta, joka varmistaa erinomaisen laadun joka ikinen vuosi. Tämä cuvee sisältää Chardonnay rypälettä 20%, Pinot Noir'ia 40% ja Pinot Meunier'ia 40%, lisäksi sekoituksesta noin 15% on reserve viinejä, eli edellisten vuosikertojen laatuviinejä, jotta samppanjan tyyli ja laatu pysyvät samana vuodesta toiseen.

Kun sekoitus eli cuvee on valmis, viini pulloitetaan ja toinen käyminen tapahtuu nyt pulloissa, jonka ansioista viini saa kuplat ja siitä tulee samppanjaa. Käymisen jälkeen samppanjaa kypsytetään vielä kolme vuotta kellarissa ja lopuksi lisätään dosage, eli sokeria noin 10g/l, jotta saadaan samppanjan luontaiset aromit paremmin esille.

## Ruokasuositukset ja viinin tarjoilu

Perrier-Jouët Grand Brut sopii nautittavaksi kevyiden kalaruokien kuten kampasimpukoiden, ostereiden sekä vaalean lihan kera. Myös kevään ja kesän vihanneksia, kuten parsaa ja porkkanaa sisältävät ruoat sopivat mainiosti Grand Brutin kanssa.

Samppanja on parhaimmillaan viilennettynä 8-10 asteiseksi ja hyvin muotoilluista samppanjalaseista tarjoiltuna.

## Samppanjatalo Perrier-Jouët

Perrier-Jouëtin samppanjatalon synty ulottuu vuoteen 1811, jolloin korkintekijä Pierre-Nicolas-Marie Perrier nai Adèle Jouëtin. 1900-luvun alkuun mennessä talo oli investoinut lukuisiin tarhoihin ja vienti kasvoi Englantiin. Perrier-Jouët -samppanjan laadun ja tyylin takana on runsas Chardonnayn käyttö, joka antaa viinille eleganttisuutta, keveyttä ja raikkautta. Perrier-Jouëtin omistaa 65 ha erittäin korkealaatuisia viinitarhoja, etenkin Chardonnay viinitarhoja Côte de Blancsin alueella. Talolla on myös pitkäaikainen taidokas kellarimestari Hervé Deschamps, joka loi ensimmäisen Belle Epoque Blanc de Blancsin vuonna 1993, sekä ensimmäisen Blanc de Blancs Non-Vintage samppanjan vuonna 2017. Koko pitkän historian alusta asti laskettuna samppanjatalolla on ollut ainoastaan 7 kellarimestaria. Perrier-Jouët oli ensimmäinen samppanjatalo, joka valmisti kuivaa "Brut" samppanjaa vuonna 1846.

[www.perrier-jouet.com/en-ww](http://www.perrier-jouet.com/en-ww)

# Lisätietoja

<b>Maa</b>	Ranska
<b>Alue</b>	AC Champagne
<b>Tuottaja</b>	Champagne Perrier Jouët
<b>Saatavuus</b>	Alko Ravintolat
<b>Pullokoko</b>	75,00cl
<b>Alkoholia</b>	12,00%
<b>Pakkaustyyppi</b>	Lasipullo
<b>Laatuluokitus</b>	AC Champagne
<b>Litrahinta</b>	66,51 €/l
<b>Alkon tuotekoodi</b>	907677
<b>EAN</b>	3113880103819
<b>SKU</b>	608076
<b>Korkkityyppi</b>	Luonnonkorkki
<b>Pulloja / laatikko</b>	6 kpl
<b>Makeusaste</b>	Kuiva, erittäin kuiva
<b>Sokeripitoisuus</b>	9,00g/l