



## 2012 Champagne Brut Cuvée Belle Epoque

Perrier Jouët

**Note de dégustation:**

"Étincelant et lumineux dans le verre, délicate effervescence, équilibre presque idéal en bouche entre onctuosité, rondeur, élégance et sensualité typiques de la maison. Finale persistante avec un grand et long potentiel de maturation. L'un des ornements est la célèbre anémone blanche, dont le design remonte à 1902, lorsqu'elle a été créée par le designer Emile Gallé. "

**Accompagne idéale:**

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Champagne
<b>Producteur:</b>	Perrier-Jouët
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier
<b>Référence:</b>	0227112

Bild folgt

Photo à venir

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Champagne Brut Cuvée Belle Epoque**

Perrier Jouët

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Chardonnay, 45% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés