



## 2014 Champagne Belle Epoque Blanc - Perrier Jouët

FAL94

50% Chardonnay, 45% Pinot noir, 5% Pinot Meunier Bouquet nach weißen Früchten wie weißer Pfirsich, Birne und Grapefruit.

Eleganz und Finesse erreicht die Cuvée „Belle Epoque“ durch ihren außergewöhnlich hohen Chardonnay-Anteil der Côte des Blancs. Mit sanften Nuancen von weißen Blumen, Honig, Zitrone und frischen Früchten wie Ananas und Pflaume verzaubert dieser Champagner jeden Genießer.

„Belle Epoque“ ist ebenfalls als Jahrgangschampagner erhältlich. Die Herstellung von Champagner ist eine Kunst. Dieser Philosophie folgt das traditionsreiche Champagnerhaus Perrier Jouët aus Epernay seit knapp 200 Jahren. Die renommiert Prestige-Cuvée „Belle Epoque“ gehört weltweit zu den Spitzensorten aus der französischen Champagne. Kunst ist auch die außergewöhnliche Gestaltung der berühmten Flasche mit den Anemonenranken aus der Jugendstil-Zeit. Die in sich gedrehten Blütenillustrationen sind unvergängliche Gestaltungselemente, mit denen Perrier Jouët die Exklusivität der Marke „Belle Epoque“ präsentiert. Als hauchdünne Emaille-Schicht sind die in sich gedrehten Blütenillustrationen auf der Flaschenkorpus aufgebracht.



### Perrier Jouët

1811 wurde das Unternehmen Perrier-Jouët von Pierre Nicolas Marie Perrier gegründet. Der Name entstand aus dem Nachnamen des Gründers Perrier und dem Mädchennamen seiner Frau Jouët. Innerhalb kurzer Zeit erlangte der Champagner Perrier-Jouët ein ausgezeichnetes Prestige. Zu seinen Kunden zählten Berühmtheiten wie Napoleon III, König Leopold von Belgien und Königin Victoria von England. Für das Unternehmen ist die Einstellung typisch, dass keine Blanc de Blanc produziert werden, da eventuell die weißen Trauben für andere Champagnersorten fehlen könnten. Perrier-Jouët war die erste Kellerei, die den großen Wert der Chardonnay Traube für den Champagner erkannte.

### FRANKREICH

#### Champagne

Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner und ist das nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs rund 140 Kilometer östlich von Paris. Mit der Lage zwischen dem 48° und 49,5° nördlicher Breite liegt die Champagne an der Nordgrenze des Weinbaus. Das Klima ist semi-kontinental mit ozeanischen Einflüssen. In der Summe hat das Klima der Champagne eine recht langsame Reifung der Trauben zur Folge, was wiederum Frische und Finesse des Champagners fördert. Die Champagne ist bekannt für ihren Boden aus Belemniten-Kreide. Die Champagne ist in fünf Zonen gegliedert, die bekanntesten sind Montagne de Reims, Vallée de la Marne und Côte des Blancs. Die Rebflächen umfassen 34.000 Hektar, die zu 99% mit den drei Champagner-Sorten Pinot Noir (38%), Pinot Meunier (33%) und Chardonnay (28%) bestockt sind. Das Geheimnis und der große Erfolg des unvergleichlichen Champagners liegen vor allem im Bodentyp, dem Klima und der gesetzlich definierten Herstellungsmethode Méthode champenoise. Eine der grundlegenden Vorschriften ist es, dass der Champagner nach der alkoholischen Gärung eine zweite Gärung in einer Flasche durchlaufen muss.

Es werden jährlich rund 300 Millionen Flaschen Champagner produziert.