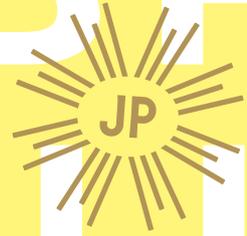


CUVÉE ROYALE

BRUT BRUT BRUT
BRUT BRUT BRUT



BRUT



CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER

À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
FONDÉ EN 1825

CUVÉE ROYALE - BRUT

L'expression fidèle du style de la maison Joseph Perrier.

*"Un champagne frais et rafraîchissant qui se déguste
à chaque instant de la journée"*

CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON

Président directeur général de la maison, 6^{ème} génération

35%
CHARDONNAY

35%
PINOT NOIR

30%
MEUNIER

DISPONIBLE EN
DEMIE,
BOUTEILLE,
MAGNUM,
JÉROBOAM,
MATHUSALEM,
NABUCHODONOSOR,
AINSI QUE D'AUTRES
FORMAT À LA DEMANDE



ÉLABORATION

CRUS ASSEMBLÉS

Plus de 20 crus différents dont les vignobles situés à Cumières, Damery, Hautvillers et Verneuil.

VIEILLISSEMENT

36 mois sur lies dans nos caves historiques.

VINS DE RÉSERVE

Environ 20%.

DOSAGE

7 g/L

ACCORDS GASTRONOMIQUES

La Cuvée Royale Brut se déguste de préférence à l'apéritif et peut aussi être l'unique vin d'un repas. Idéale avec un gravlax de saumon ou de copeaux de parmesan.

CONSERVATION

À conserver en cave, à l'abri de la lumière et à température constante. À rafraîchir dans un seau à glace 20 minutes avant de le servir. À déguster à 8-10°.

DÉGUSTATION

PAR NATHALIE LAPLAIGE,
cheffe de caves de la maison

ŒIL

La Cuvée Royale Brut est dotée d'une robe d'un or jaune pâle, teintée de reflets cuivrés et d'une superbe intensité.

NEZ

Un premier nez discret, fin et d'une belle complexité aromatique. Un bouquet fruité de pommes, poires et pêches blanches évoluant sur des saveurs élégantes d'agrumes.

BOUCHE

Attaque vive et souple. La bouche allie complexité et légèreté, corpulence et fraîcheur. Les notes florales de fleurs blanches laissent place en fin de bouche à des arômes fruités de pêches de vigne pour terminer sur une très belle finale acidulée.

CULTURE "J"

La maison fût le fournisseur officiel de la famille royale d'Angleterre. Ce sont d'ailleurs la Reine Victoria et son fils le Roi Edouard VII qui ont accordé la distinction "Cuvée Royale" à nos cuvées.

