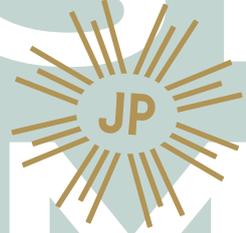


CUVÉE ROYALE



DEMI-SEC
SECCO
DEMI-SEC
SECCO
DEMI-SEC
SECCO
DEMI-SEC
SECCO
DEMI-SEC

DEMI-SEC



CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER

À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
FONDÉ EN 1825

CUVÉE ROYALE - DEMI-SEC

Une cuvée dotée d'une grande générosité.

"Un champagne savoureux dont les notes gourmandes et fruitées clôturaient les repas dans la tradition royale."

CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON

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

35%
CHARDONNAY

35%
PINOT NOIR

30%
MEUNIER

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

38 g/L

ACCORDS GASTRONOMIQUES

La cuvée parfaite pour vos associations sucrées-salées qui saura également accompagner vos plats recherchés d'ailleurs: canard laqué, curry d'agneau, salade tahitienne au crabe et à l'ananas...

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

Paré d'or clair, ce vin a une effervescence gracieuse, un cordon régulier, une belle couronne.

NEZ

Au nez, un parfum de jonquilles, d'iris et de volutes de génoise. À l'agitation, ce vin s'ouvre sur des notes sucrées.

BOUCHE

En bouche, la Cuvée Royale Demi-Sec apporte une grande générosité avec des saveurs de pêche jaune, de confiture d'abricot, de brioche toastée.

CULTURE "J"

En raison de son goût sucré, fruité et de sa générosité, notre Cuvée Royale Demi-Sec accompagnait dans la tradition les desserts lors des repas royaux.

DISPONIBLE EN
BOUTEILLE

