



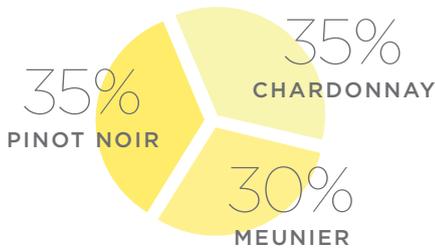
## CUVÉE ROYALE - BRUT

L'EXPRESSION FIDÈLE DU STYLE DE LA MAISON JOSEPH PERRIER.

CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON  
PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA MAISON, 6<sup>ÈME</sup> GÉNÉRATION

“ Un champagne frais et rafraîchissant  
qui se déguste à chaque instant de la journée. ”

### ÉLABORATION



#### CRUS ASSEMBLÉS:

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

**VIEILLISSEMENT :** 36 mois en cave.

**VINS DE RÉSERVE :** Environ 20%.

**DOSAGE :** 7 g/L.

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 plus exotiques d'ananas.



#### 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.

### 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°.