



Joseph Perrier

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

BRUT

As supplied to their late majesties
Queen Victoria and King Edward VII

CUVÉE  ROYALE

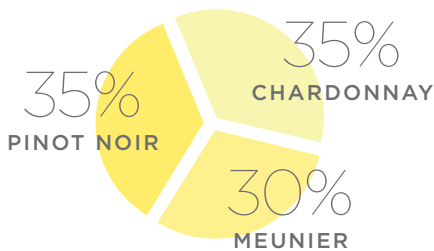
CUVÉE ROYALE - BRUT

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

CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON
PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA MAISON, 6^{ÈME} 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°.