

CUVÉE ROYALE



VINTAGE 2015



CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER

À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
FONDÉ EN 1825

CUVÉE ROYALE - EXTRA BRUT VINTAGE 2015

2015, un climat chaud et sec.

"Le millésime 2015 se distingue par la fraîcheur du chardonnay mêlée à la richesse du pinot noir, subtilement équilibré par un dosage délicat. J'ai un vrai coup de cœur pour ce millésime !"

CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON

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

55%
CHARDONNAY

45%
PINOT NOIR

ÉLABORATION

CRUS ASSEMBLÉS

Sacy, Ambonnay, Avize, Chouilly, Ay.

VIEILLISSEMENT

108 mois sur lies dans nos caves historiques.

DOSAGE

3 g/L

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Ce millésime s'accordera parfaitement avec un filet de thon au sésame snacké aux zestes de combava accompagné de riz sauté et des légumes de saison.

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 10-12°.

DÉGUSTATION

PAR NATHALIE LAPLAIGE,
cheffe de caves de la maison

ŒIL

Or étincelant légèrement soutenu avec d'élégants reflets argentés.

NEZ

Une gourmandise fruitée d'oranges sanguines se dégage en premier nez, évoluant rapidement vers des arômes de fruits secs. À l'aération, se révèle toute la complexité de ce vin avec des fragrances fleuries d'eucalyptus, mêlées à des notes pâtisseries, le tout sublimé par une pointe poivrée et épicée.

BOUCHE

Une attaque vive, s'ouvrant sur de belles notes de gingembre. Tout en finesse, la bouche évolue vers des notes minérales et salines. La finale miellée est gourmande et d'une belle longueur délicate.

DISPONIBLE EN
BOUTEILLE



CULTURE "J"

En 2015, des températures élevées et une sécheresse notable, ponctuées de quelques épisodes pluvieux intenses, ont caractérisé l'année, donnant ainsi naissance à un millésime d'exception; notre Cuvée Royale Extra-Brut Vintage 2015.



VEGAN