



FONDÉ EN 1828



Joseph Perrier
CHAMPAGNE

LA CÔTE À BRAS

Parcelle historique de la Maison
à Cumèrès, village classé Premier
Cru, caractérisée par des vignes
plantées en 1982 sur un sol
argilo-calcaire modéré et exposées
plein sud. Tirage à 7291 bouteilles.

PARCELLE
AH83
100% PINOT NOIR

BRUT NATURE VINTAGE

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

LA CÔTE À BRAS - BLANC DE NOIRS BRUT NATURE - VINTAGE 2015

L'EMPREINTE D'UN TERROIR FAMILIAL UNIQUE.

CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON
PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA MAISON, 6^{ème} GÉNÉRATION

“ Dès 2007, mon père a eu l'idée originale de travailler cette parcelle, de façon exceptionnelle : une parcelle, un cépage, une année, un vin. Cette cuvée est l'expression du pinot noir de Cumières, frais et salin. ”

ÉLABORATION



CRUS ASSEMBLÉS : La Côte à Bras

BASE DE VENDANGE : 2015

DOSAGE : 0 g/L

DÉGUSTATION PAR NATHALIE LAPLAIGE
CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



ŒIL

Cette cuvée parcelaire arbore une robe or doré étincelant.



NEZ

D'une extrême subtilité, ce 100% pinot noir est discret et d'une grande élégance. De délicates fragrances fleuries printanières se dégagent d'abords, rapidement enrobées par une minéralité surprenante. A l'aération, le pinot se révèle par des notes de fruits rouges, de prunes et de grenadine.



BOUCHE

L'attaque est ciselée, droite, puis, en toute finesse et sans opulence, des arômes de cassis juste mûr, de sureau évoluent sur des notes salines légèrement zestées, proférant à ce vin une longueur charmeuse.

ACCORD GASTRONOMIQUE

Ce Champagne millésimé blanc de noirs, parcelaire, brut nature et premier cru sera sublimé avec des moules marinières accompagné de pommes château au beurre noisette.

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°C.