



BRUT
NATURE



AS SUPPLIED TO THEIR
LATE MAJESTIES
QUEEN VICTORIA AND
KING EDWARD VII

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

CUVÉE ROYALE
BRUT NATURE

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

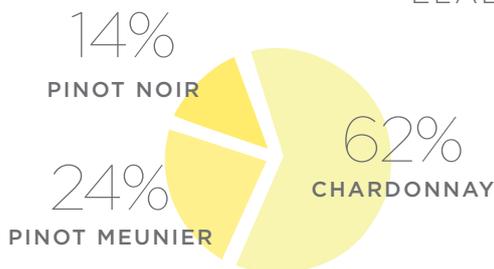
CUVÉE ROYALE - BRUT NATURE

VERDAD Y SIMPLICIDAD, TODA LA PUREZA DE LA NATURALEZA EN ESTA CUVÉE JOSEPH PERRIER.

CONFIDENCIAS DE BENJAMIN FOURMON
PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL DE LA MAISON, 6^a GENERACIÓN

“ Originalmente, quería crear un champagne muy expresivo, sin azúcar, de gran pureza. Hemos elegido la base de vendimia 2015, marcada por una frescura excepcional, envejecido 72 meses para encontrar el equilibrio perfecto entre redondez y potencia. ”

ELABORACIÓN



CRIANZA: 72 meses sobre lías en nuestras cavas históricas.

BASE DE VENDIMIA: 2015.

VINOS DE RESERVA: 24%.

DOSAJE: 0 g/L.

DEGUSTACIÓN POR NATHALIE LAPLAIGE
CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



VISUAL

La Cuvée Royale Brut Nature luce un aspecto dorado sostenido, con una fina espuma.



NARIZ

Delicados aromas florales de rosa y peonía sobresalen y continúan con intensas fragancias especiadas.



BOCA

El ataque es vivo con aromas de frutas blancas (manzana, pera) y frutas amarillas (melocotón, nectarina) mezcladas al final con matices sabores de pimienta.

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Perfecto para un aperitivo fresco.

Este vino también acompaña perfectamente los pescados crudos y los crustáceos. Es ideal para sublimar los platos de inspiración asiática.

CONSERVATION

Conservar en bodega, al abrigo de la luz y a una temperatura constante. Enfriar en una cubitera con cubitos de hielo 20 minutos antes de servir. Degustar a 8-10°.