




Joseph Perrier

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

DEMI-SEC

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

CUVÉE  ROYALE

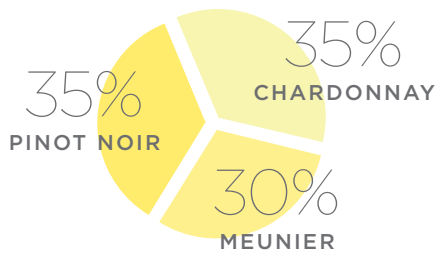
CUVÉE ROYALE - DEMI-SEC

UNA CUVÉE DOTADA DE UNA GRAN GENEROSIDAD.

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

“ Un sabroso champán cuyas notas golosas y afrutadas cierran las comidas según la tradición real. ”

ELABORACIÓN



CRUS ENSAMBLADOS: Más de 20 crus diferentes de los viñedos situados en Cumières, Damery, Hautvillers et Verneuil.

CRIANZA: 36 meses en cava.

VINOS DE RESERVA: Alrededor 20%.

DOSAJE: 38 g/L.

DEGUSTACIÓN POR NATHALIE LAPLAIGE
CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



VISUAL

Adornado de un color dorado pálido, este vino tiene una delicada efervescencia, un rosario regular, una bonita corona.



NARIZ

En nariz, un perfume de narcisos, lirios y pasteles de bizcocho. Al airearse, este vino se abre hacia notas dulces.



BOCA

En boca, la Cuvée Royale Demi-Sec aporta una gran generosidad con sabores de melocotón maduro, mermelada de albaricque, brioche tostado.

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

La cuvée perfecta para combinaciones dulces-saladas que también acompañará los platos como el pato lacado, el cordero al curry, y la ensalada tahitiana de cangrejo y piña...

CONSERVACIÓN

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°.