



Joseph Perrier

LA CÔTE
À BRAS

FONDÉ EN 1828

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

LA CÔTE À BRAS

Parcelle historique de la Maison
à Comblanchien, village classé Premier
Cru, caractérisée par des vignes
plantées en 1982 sur un sol
sépulture-culture moderne et espalier
pérennel. Taille à 725l/hectare.

PARCELLE
AH83
100% PINOT NOIR

BRUT NATURE VINTAGE 2014

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

LA CÔTE À BRAS - BLANC DE NOIRS BRUT NATURE - VINTAGE 2014

L'IMPRONTA DI UN TERROIR FAMILIARE UNICO.

CONFIDENZE DI BENJAMIN FOURMON
PRESIDENTE E DIRETTORE GENERALE DI JOSEPH PERRIER, SESTA GENERAZIONE DELLA FAMIGLIA

“ Nel 2007, mio padre ha avuto l'idea originale di gestire questa percella in modo eccezionale: una parcella, una varietà, un'annata, un vino. Questa cuvée è l'espressione del pinot nero di Cumières, fresco e sapido. ”

VARIETÀ



CRUS ASSEMBLATI :

La Côte à Bras.

BASE DI VENDEMMIA : 2014.

DOSAGGIO : 0 g/L.

DEGUSTAZIONE DI NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DI JOSEPH PERRIER



COLORE

Una cuvée dal colore oro brillante.



AL NASO

Questo vino mostra tanta eleganza e tanta finezza. Al primo naso, si esprimono aromi di paste di frutta, spezie e zenzero. All'aerazione, si esprimono appieno i sapori fruttati del Pinot Nero, con note di ribes nero e mirtillo.



IN BOCCA

All'inizio, gli aromi di frutta candita e mela cotogna portano delicatezza e golosità. Al palato è ampio, con una persistenza infinita e delle note saline marcate.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetta come aperitivo di grande personalità, questa cuvée accompagna idealmente i sapori del mare, per esempio una ceviche di scampi con mango verde.

CONSERVAZIONE

Conservare in cantina, al riparo dalla luce e a una temperatura costante. Raffreddare in un secchiello con ghiaccio 20 minuti prima di servire. Da gustare a 10-12°C.