



BRUT
VINTAGE


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

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

CUVÉE ROYALE
BRUT VINTAGE 2013

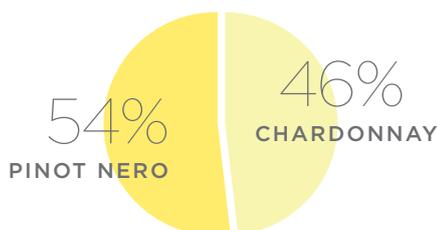
CUVÉE ROYALE - BRUT VINTAGE 2013

2013, UN CLIMA INTENSO.

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

“ L'annata 2013 ha un gusto tanto complesso quanto il suo anno di vendemmia, il che la rende unica e affascinante. ”

VARIETÀ



CRUS ASSEMBLATI :

Ambonnay, Mailly, Chouilly,
Bergères-lès-Vertus, Cumières.

BASE DI VENDEMMIA : 2013.

DOSAGGIO : 3 g/L.

DEGUSTAZIONE DI NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DI JOSEPH PERRIER

COLORE

Il suo aspetto è elegante e dorato.

AL NASO

La raffinatezza e la delicatezza dello Chardonnay si esprime al primo colpo di naso con degli aromi floreali discreti ed eleganti. A questi aromi si aggiungono quelli di mandarino, arancia e frutta secca.

IN BOCCA

Ha una bella complessità, l'impatto iniziale è deciso e la degustazione procede con aromi fruttati, golosi, note leggermente tostate e si conclude su una bella persistenza agrumata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo vino sarà un abbinamento perfetto per pietanze come un filetto di piccione alla griglia accompagnato da un'emulsione di verdure di stagione e nocciole tostate.

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.