



Joseph Perrier

LA CÔTE
À BRAS

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

LA CÔTE À BRAS

Parcelle historique de la Maison
à Cumières, village classé Premier
Cru, caractérisée par des vignes
plantées en 1982 sur un sol
argilo-calcaire modéré et exposées
plein sud. Tirage à 7,568 bouteilles.

PARCELLE
AH83
100% PINOT NOIR

BRUT NATURE VINTAGE 2013

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

LA CÔTE À BRAS - BLANC DE NOIRS BRUT NATURE - VINTAGE 2013

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 : 2013.

DOSAGE : 0 g/L.

DÉGUSTATION PAR NATHALIE LAPLAIGE
CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



ŒIL

Une cuvée dont la robe aborde un vieil or.



NEZ

Au premier nez, un bouquet de fleurs séchées exalte ses senteurs, puis viennent des arômes fruités de confiture de pêches et de fruits mûrs. À l'aération apparaissent des notes gourmandes de grenadine et de compotée de fraise.



BOUCHE

La bouche est plus discrète, ciselée et droite. Les agrumes, le pomelo et le zeste d'orange lui donnent une belle structure et amertume avec en finale une pointe iodée.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Dotée d'une grande personnalité, cette cuvée donne le ton dès l'apéritif. Elle accompagne idéalement les saveurs de la mer tels qu'un ceviche de langoustines à la mangue verte.

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.