



Joseph Perrier

LA CÔTE
À BRAS

FONDÉ  EN 1828

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

LA CÔTE À BRAS

Parcelle historique de la Maison
à Cumères, village classé Premier
Cru, caractérisée par des vignes
plantées en 1982 sur un sol
argilo-calcaire modéré et exposées
plein sud. Tirage à 7291 bouteilles.

PARCELLE
AH83
100% PINOT NOIR

BRUT NATURE VINTAGE 2014

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

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 : 2014.

DOSAGE : 0 g/L.

DÉGUSTATION PAR NATHALIE LAPLAIGE
CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



ŒIL

Une cuvée dont la robe aborde un or brillant.



NEZ

Ce vin fait preuve d'une grande élégance et de finesse. Le premier nez dévoile des arômes de pâte de fruits, d'épices à dominante de gingembre. À l'aération, le fruité du pinot noir s'exprime pleinement, sur des notes de cassis et de myrtille.



BOUCHE

En première bouche, les arômes de fruits confits et de coing apportent délicatesse et gourmandise. La bouche est ample, d'une infinie persistance sur des notes salines marquées.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

La grande personnalité de cette cuvée éveille vos papilles lors d'un apéritif aux notes marines. Elle s'accorde idéalement avec un carpaccio de Saint-Jacques, accompagné d'une mousse légère aux agrumes de saison.

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.