

Joseph Perrier

BRUT
VINTAGE



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

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

CUVÉE ROYALE
BRUT VINTAGE 2012

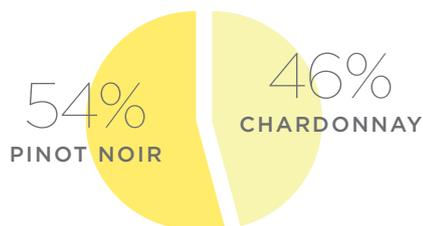
CUVÉE ROYALE - BRUT VINTAGE 2012

2012, UN CLIMAT INTENSE.

CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON
PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA MAISON, 6^{ÈME} GÉNÉRATION

“ Quel plaisir d’avoir autant de finesse
et de fraîcheur sur ce millésime 2012.
Un vin d’une grande précision ! ”

ÉLABORATION



CRUS ASSEMBLÉS :

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

BASE DE VENDANGE : 2012.

DOSAGE : 3 g/L.

DÉGUSTATION PAR NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



ŒIL

Une robe d’un or brillant et éclatant.



NEZ

Un premier nez pâtissier avec des notes briochées. À l’aération se révèlent des fragrances épicées et poivrées.



BOUCHE

Attaque douce suivie d’une acidité fine et élégante. Une bouche complexe et équilibrée aux arômes de camomille et de fruits secs : abricots, dattes. Longueur tout en finesse, minérale et raffinée.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Avec un fruit bien marqué, cette cuvée accompagnera des mets aussi divers qu’un carpaccio de Saint-Jacques à l’huile de vanille et poivre Bourbon, un foie gras de canard poêlé ou un camembert au lait cru.

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.