

CUVEE
2012
JOSEPHINE

CHAMPAGNE
BRUT
Cuvée
Josephine
Joseph Perrier fils & Co.
750ml

NM-266-001 PRODUCE OF FRANCE ALC. 12% by VOL.
ELABORE PAR JOSEPH PERRIER - CHALONS-EN-CHAMPAGNE - FRANCE

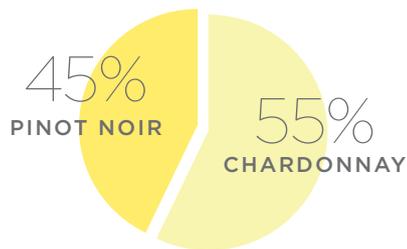
JOSÉPHINE 2012

INTENSITÉ ET HARMONIE.

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

“ L’association de la minéralité des grands chardonnays et la structure des grands pinots, sublimée par quelques grappes de Cumières révèle ce vin magnifique sur un millésime aromatique et très fin. Un coup de cœur assuré! ”

ÉLABORATION



CRUS ASSEMBLÉS:

Ambonnay, Cumières, Bergères-lès-Vertus.

BASE DE VENDANGE : 2012.

DOSAGE : 5 g/L.

DÉGUSTATION PAR NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



ŒIL

Une cuvée dont la mousse fine reflète un or brillant.



NEZ

Un nez d’une très grande finesse tout en complexité. Des arômes de fruits secs à coques : noix, noisette, amande amère, mariés à des notes fleuries d’iris et d’acacia. À l’aération, une pointe vanillée et épicée.



BOUCHE

D’une grande richesse, elle exprime le mariage subtil du pinot noir et du chardonnay. L’élégance de l’un et la puissance de l’autre, offrent un bouquet d’arômes vibrants de pruneaux, raisins, et fleurs.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Joséphine s’allie à merveille à un plat frais tel un carpaccio de Saint-Jacques. Elle sublimerait la chair tendre du bar de ligne et en révélerait ses saveurs. Sa vinosité et son effervescence allège le fumé de la chair du gibier.

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 aux alentours de 10-12°.