



LA CÔTE À BRAS

Joseph Perrier

LA CÔTE À BRAS

FONDÉ  EN 1828

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 7 763 bouteilles.

PARCELLE
AH83
100% PINOT NOIR

BRUT NATURE VINTAGE 2012

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

LA CÔTE À BRAS - BLANC DE NOIRS BRUT NATURE - VINTAGE 2012

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 : 2012.

DOSAGE : 0 g/L.

DÉGUSTATION PAR NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



ŒIL

Une cuvée dont la robe renvoie un jaune or soutenu.



NEZ

Un bouquet d'arômes exaltants et gourmands composé de bergamote, d'orange confite et de fruits au sirop.



BOUCHE

Attaque fraîche et ciselée. Le pinot noir s'exprime pleinement au travers d'arômes de miel de bruyère et ses notes fruitées intenses qui enrobent le palais. Finale minérale et iodée.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Parfaite en apéritif avec une grande personnalité, cette cuvée pourra être servie avec un papillon de langoustine et sa chiffonnade de mesclun ou un homard bleu rôti, légèrement poivré, coulis de pamplemousse et beurre blanc.

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.