Joseph Perrier
FONDÉ
EN 1825
Joseph Perrier
CHAMPAGNE
BRUT BLANC DE BLANCS
As supplied to their late majesties
Queen Victoria and King Edward VII
CUVÉE ROYALE

FONDÉ EN 1825

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

CUVÉE ROYALE – BRUT BLANC DE BLANCS

TUTTA L'ELEGANZA E LA VIVACITÀ DELLO CHARDONNAY
IN QUESTA CUVÉE STORICA.

CONFIDENZE DI BENJAMIN FOURMON

PRESIDENTE E DIRETTORE GENERALE DI JOSEPH PERRIER, SESTA GENERAZIONE DELLA FAMIGLIA

"Una cuvée prodotta dal 1952 da Joseph Perrier, diventata un'iconica referenza della Maison. Composta da Chardonnay di differenti crus, questo grande Champagne con note di agrumi, leggermente sapido è il mio fedele compagno durante i miei aperitivi."

VARIETÀ

100%
CHARDONNAY

CRUS ASSEMBLATI:
Una decina di crus dei vigneti di Cumières, Avize, Chouilly, Le Mesnil sur Ogier, Bergères-les-Vertus, Trépail et Bassuet.

AFFINAMENTO : 36 mesi in cantina.

VINI DI RISERVA : Circa 15%.

DOSAGGIO : 6 g/L.

DEGUSTAZIONE DI NATHALIE LAPLAIGE

CHEFFE DE CAVES DI JOSEPH PERRIER

COLORE

Il colore è giallo pallido brillante con delicate sfumature verdi.

AL NASO

Il primo naso è floreale e subito seguito da note di albicocca e di mirabelle.

IN BOCCA

Attacco vivo, ampio e fresco, seguita da deliziosi sapori aciduli di agrumi pressati. Emergono poi sapori speziati dolci di cannella e vaniglia con note golose di dolce profumo di biscotti e una finale Yuzu.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con aperitivi creativi, per aprire i pasti con piatti leggeri dei pasti con piatti leggeri e raffinati, un carpaccio di spigola, un ceviche di orata.

CONSERVAZIONE

Conservare in cantina, al riparo dalla luce e a una temperatura costante. Raffreddare in un secchiello con ghiaccio 20 minuti prima di servire. Da gustare a 8-10°C.

CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER | 69 AVENUE DE PARIS - 51000 CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE | FRANCE
www.josephperrier.com | contact@josephperrier.fr | +33 (0)3 26 68 29 51