



Joseph Perrier

CHAMPAGNE

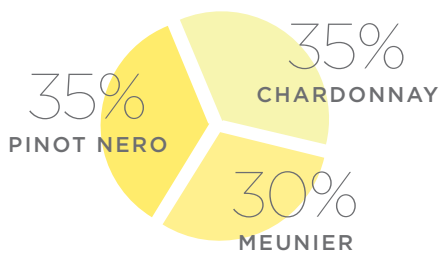
CUVÉE ROYALE - BRUT

LA FEDELE ESPRESSIONE DELLO STILE DELLA MAISON JOSEPH PERRIER.

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

“ Uno champagne fresco e rinfrescante da gustare
in ogni momento della giornata. ”

VARIETÀ



CRUS ASSEMBLATI :

Più di 20 crus diversi tra cui vigneti situati a Cumières, Damery, Hautvillers e Verneuil.

AFFINAMENTO : 36 mesi in cantina.

VINI DI RISERVA : Circa 20%.

DOSAGGIO : 7 g/L.

DEGUSTAZIONE DI NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DI JOSEPH PERRIER

COLORE

La Cuvée Royale Brut ha un colore oro giallo pallido, con riflessi rame.

AL NASO

Inizio discreto, fine e con una bella complessità aromatica. Un bouquet fruttato di mele, pere e pesche che evolvono su sapori eleganti, più esotici, che ricordano l'ananas.

IN BOCCA

Attacco vivace e morbido. La bocca combina complessità e leggerezza, corpo e freschezza. Note floreali di fiori bianchi lasciano il posto ad aromi fruttati di pesche di vite per terminare su un bellissimo finale con una leggera acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La Cuvée Royale Brut si degusta preferibilmente come aperitivo e può anche essere l'unico vino di un pasto. Ideale con un gravlax di salmone o scaglie di parmigiano.

CONSERVATION

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.