



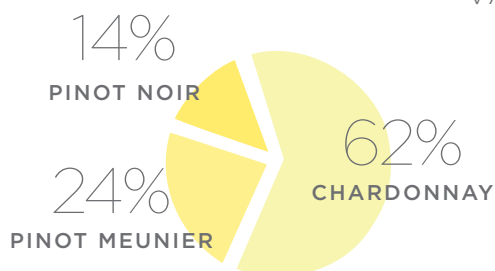
CUVÉE ROYALE - BRUT NATURE

VERITÀ E SEMPLICITÀ, TUTTA LA PUREZZA DELLA NATURA
IN QUESTA CUVÉE DI JOSEPH PERRIER.

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

“ Originariamente, volevo creare uno Champagne molto espressivo, senza zucchero, di grande purezza. Abbiamo scelto la base del raccolto 2015, caratterizzato da una freschezza eccezionale Affinato per 72 mesi per trovare il perfetto equilibrio tra rotondità e potenza. ”

VARIETÀ



AFFINAMENTO :

72 mesi sui lieviti nelle nostre cantine storiche.

BASE DI VENDEMMIA : 2015.

VINI DI RISERVA : 24%.

DOSAGGIO : 0 g/L.

DEGUSTAZIONE DI NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DI JOSEPH PERRIER



COLORE

La Cuvée Royale Brut Nature ha un colore oro brillante profondo con un perlage fine.



AL NASO

Delicati aromi floreali di rosa e peonia emergono e sono seguiti da intense fragranze speziate.



IN BOCCA

L'attacco è vivace con aromi di frutta bianca (mela, pera) e frutta gialla (pesca, nettarina) misti con sentori pepati alla fine.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto per un aperitivo fresco. Questo vino si abbina perfettamente anche con il pesce crudo e i crostacei. È ideale per accompagnare piatti di ispirazione asiatica.

CONSERVAZIONE

Raffreddare in un secchiello con ghiaccio 20 minuti prima di servire. Da gustare a 8-10°C.