



Joseph Perrier

FONDÉ EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

BRUT ROSÉ

As supplied to their late majesties
Queen Victoria and King Edward VII
CUVÉE ROYALE

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

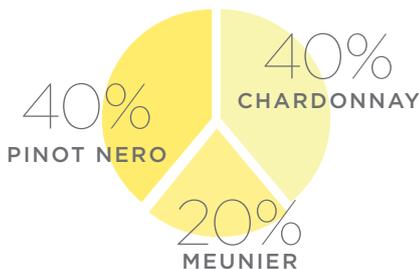
CUVÉE ROYALE - BRUT ROSÉ

UNA CUVÉE AUTENTICA CON UN BOUQUET DI AROMI FRUTTATI.

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

“ Un vino con una vera espressione. Leggero, Fruttato con una finale leggermente mentolato, è così fresco che si vuole degustare una seconda volta. ”

VARIETÀ



CRUS ASSEMBLATI :

Una quindicina di crus dei vigneti di Verneuil, Cumières, Damery, Sacy, Les Riceys, Avize, Chouilly e Bassuet.

AFFINAMENTO : 36 mesi in cantina.

VINO ROSSO : Circa 10%.

VINI DI RISERVA : Circa 20%.

DOSAGGIO : 7 g/L.

DEGUSTAZIONE DI NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DI JOSEPH PERRIER



COLORE

Il colore rosa è elegante con leggeri riflessi dorati. Perlage fine, vivace e regolare.



AL NASO

Inizialmente rivela aromi di golosi frutti rossi: ciliegie, amarene, ribes. Quando aereggiato, emergono note di arance rosse.



IN BOCCA

La bocca è decisa, ma fine. Sapori di fragole di bosco con note mentolate donano a questo vino una freschezza ed una rotondità molto piacevoli.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo champagne anima i vostri aperitivi e accompagna anche molto bene piatti a base di carni bianche o dessert non troppo dolci.

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.