



# Joseph Perrier

CHAMPAGNE

## CUVÉE ROYALE - DEMI-SEC

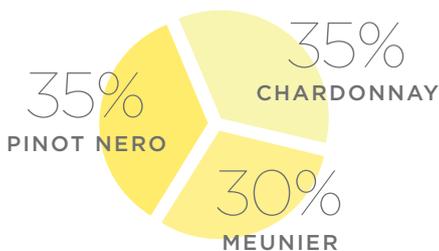
UNA CUVÉE DI GRANDE GENEROSITÀ.

CONFIDENZE DI BENJAMIN FOURMON

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

““ Uno Champagne gustoso con note golose e fruttate  
che chiudevano i pasti nella tradizione reale. ””

### 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 :** 38 g/L.

### DEGUSTAZIONE DI NATHALIE LAPLAIGE

CHEFFE DE CAVES DI JOSEPH PERRIER



#### COLORE

Di colore oro chiaro, questo vino ha un delicato perlage.



#### AL NASO

Al naso, un profumo di narciso ed iris, si apre su note dolci.



#### IN BOCCA

In bocca, la Cuvée Royale Demi-Sec porta una grande generosità con sentori di pesca gialla, di marmellata di albicocche, di brioche tostate.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La cuvée perfetta per i vostri abbinamenti dolce-salati, ma perfetta anche per accompagnare piatti ricercati: anatra glassata, Agnello al curry, insalata tahitiana di granchi e ananas...

### 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.