



*Joseph Perrier*

BRUT  
VINTAGE



AS SUPPLIED TO THEIR  
LATE MAJESTIES  
QUEEN VICTORIA AND  
KING EDWARD VII

FONDÉ  EN 1828

*Joseph Perrier*  
CHAMPAGNE

CUVÉE ROYALE  
BRUT VINTAGE 2012

# Joseph Perrier

CHAMPAGNE

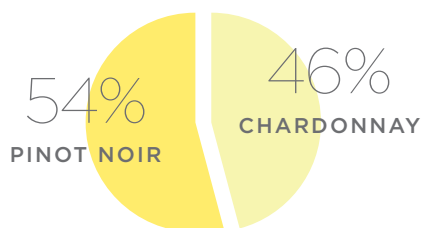
## CUVÉE ROYALE - BRUT VINTAGE 2012

2012, UN CLIMA INTENSO.

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

“ Che piacere avere così tanta finezza e freschezza in questa annata 2012.  
Un vino di grande precisione! ”

### VARIETÀ



#### CRUS ASSEMBLATI :

Ambonnay, Mailly, Serzy, Cumières, Chouilly, Bergères-lès-Vertus.

**BASE DI VENDEMMIA :** 2012.

**DOSAGGIO :** 3 g/L.

### DEGUSTAZIONE DI NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DI JOSEPH PERRIER

#### COLORE

Colore oro brillante e luminoso.

#### AL NASO

Inizialmente spiccano note di brioche. Quando è arieggiato, emergono fragranze di pepe e di spezie.

#### IN BOCCA

Inizio morbido seguito da un'acidità fine ed elegante. E' complesso ed equilibrato con aromi di camomilla e frutta secca: albicocche, datteri. Lunghezza molto fine, minerale ed elegante.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Con la sua marcata fruttuosità, questo vino accompagnerà piatti diversi come carpaccio di capesante con olio alla vaniglia e pepe Bourbon, foie gras d'anatra in padella o un formaggio Camembert a base di latte crudo.

### 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 10-12°C.