



*Joseph Perrier*

LA CÔTE  
À BRAS

FONDÉ  EN 1828

*Joseph Perrier*  
CHAMPAGNE

**LA CÔTE À BRAS**

Parcelle historique de la Maison  
à Cumères, village classé Premier  
Cru, caractérisée par des vignes  
plantées en 1982 sur un sol  
argilo-calcaire modéré et exposées  
plein sud. Tirage à 729l bouteilles.

PARCELLE  
**AH83**  
100% PINOT NOIR

BRUT NATURE VINTAGE 2014

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier  
CHAMPAGNE

## LA CÔTE À BRAS - BLANC DE NOIRS BRUT NATURE - VINTAGE 2014

L'EMPREINTE D'UN TERROIR FAMILIAL UNIQUE.

CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON  
PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA MAISON, 6<sup>ÈME</sup> GÉNÉRATION

“ Dès 2007, mon père a eu l'idée originale de travailler cette parcelle, de façon exceptionnelle : une parcelle, un cépage, une année, un vin. Cette cuvée est l'expression du pinot noir de Cumières, frais et salin. ”

### ÉLABORATION



**CRUS ASSEMBLÉS :**

La Côte à Bras.

**BASE DE VENDANGE :** 2014.

**DOSAGE :** 0 g/L.

DÉGUSTATION PAR NATHALIE LAPLAIGE  
CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



**ŒIL**

Une cuvée dont la robe aborde un or brillant.



**NEZ**

Ce vin fait preuve d'une grande élégance et de finesse. Le premier nez dévoile des arômes de pâte de fruits, d'épices à dominante de gingembre. À l'aération, le fruité du pinot noir s'exprime pleinement, sur des notes de cassis et de myrtille.



**BOUCHE**

En première bouche, les arômes de fruits confits et de coing apportent délicatesse et gourmandise. La bouche est ample, d'une infinie persistance sur des notes salines marquées.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

La grande personnalité de cette cuvée éveille vos papilles lors d'un apéritif aux notes marines. Elle s'accorde idéalement avec un carpaccio de Saint-Jacques, accompagné d'une mousse légère aux agrumes de saison.

### CONSERVATION

À conserver en cave, à l'abri de la lumière et à température constante. À rafraîchir dans un seau à glace 20 minutes avant de le servir. À déguster à 10-12°C.