

CUVÉE JOSÉPHINE



EXTRA BRUT



CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER

À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
FONDÉ EN 1825



JOSÉPHINE, LE RENOUVEAU ÉTINCELANT POUR UNE CUVÉE MYTHIQUE.



À l'aube de ses 200 ans, la Maison Joseph Perrier révèle le nouveau décor de sa cuvée Joséphine. Le nouvel écrin est à la hauteur de l'excellent millésime 2014 qui mêle puissance, délicatesse et élégance.

MILLÉSIME 2014

40%
PINOT NOIR

60%
CHARDONNAY

ÉLABORATION

CRUS ASSEMBLÉS

Ambonnay, Sacy, Cumières,
Bergères-lès-Vertus,
Le Mesnil-sur-Oger.

DOSAGE

5 g/L

DANS LES VIGNES

Le millésime 2014 se caractérise par une météorologie déroutante; après un automne pluvieux et un hiver doux, le débourrement de la vigne a été précoce. Le printemps, quant à lui, s'est avéré très sec pour la Champagne malgré une petite pause d'humidité en mai. Les mois de juillet et août ont révélé de fortes pluies. À la fin de l'été, un temps chaud, ensoleillé et très sec s'installe de façon inespérée, favorisant la maturation des raisins.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Joséphine s'allie à merveille avec des langoustines juste snackées, avec un carpaccio de mangues ou une pluma de porc ibérique et ses légumes croquants.

CONSERVATION

TEMPS DE GARDE

Dès maintenant jusqu'en 2040 (en conditions optimales).

SERVICE

À rafraîchir dans un seau à glace pendant 20 minutes avant de le servir. À déguster à 10-12°C.

DÉGUSTATION

PAR NATHALIE LAPLAIGE,
cheffe de caves

ŒIL

La robe de cette cuvée aborde un jaune or très brillant.

NEZ

Le nez est subtil et inspirant. Il révèle des arômes de fruits à coques séchés tels que la noisette légèrement grillée, nous invitant à la dégustation d'un vin élégant et complexe.

BOUCHE

La bouche s'ouvre sur des saveurs de fruits blancs, de poires mûres et juteuses. Une gourmandise délicate saupoudrée de notes fleuries de muguet et de lys, agrémentée de saveurs épicées et poivrées. Une bouche subtile, envoûtante, complexe et d'une très belle longueur.

CULTURE "J"

Le millésime 2014 est seulement le 11^{ème} opus de la cuvée Joséphine proposé par la Maison depuis 1982.

La raison de cette rareté ?

Nous laissons la nature, la vigne et le vin nous guider vers elle. Nous patientons jusqu'à l'évidence. Et lorsqu'elle se présente à nous, une nouvelle cuvée Joséphine voit le jour.

DISPONIBLE
EN BOUTEILLE
ET EN MAGNUM

