



FONDÉ  EN 1825

*Joseph Perrier*  
CHAMPAGNE

BRUT BLANC DE BLANCS

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

CUVÉE  ROYALE

# Joseph Perrier

CHAMPAGNE

## CUVÉE ROYALE - BRUT BLANC DE BLANCS

TODA LA ELEGANCIA Y LA VIVACIDAD DEL CHARDONNAY DE ESTA CUVÉE HISTÓRICA.

CONFIDENCIAS DE BENJAMIN FOURMON  
PRESIDENTE DIRECTOR GENERAL DE LA MAISON, 6ª GENERACIÓN

“ Una cuvée elaborada desde 1952 en Joseph Perrier, convertida en una verdadera referencia de la Maison. Ensamblado de chardonnays procedentes de diferentes crus, este gran champagne con notas cítricas, ligeramente pimentado es mi fiel compañero durante mis aperitivos. ”

### ELABORACIÓN



**CRUS ENSAMBLADOS:**

Una decena de crus de los terruños de Cumières, Avize, Chouilly, Mesnil sur Oger, Bergères-lès-Vertus, Trépail y Bassuet.

**CRIANZA:** 36 meses en cava.

**VINOS DE RESERVA:** Entorno al 15%.

**DOSAJE:** 6 g/L.

DEGUSTACIÓN POR NATHALIE LAPLAIGE  
CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



**VISUAL**

El aspecto es de color amarillo pálido brillante con delicadas tonalidades verdosas.



**NARIZ**

Inicialmente su carácter es floral, luego se entremezclan las notas de albaricoques y ciruelas.



**BOCA**

Ataque vivo, amplio y fresco, seguido de agradables sabores ácidos de zumos de cítricos. Luego aparecen notas de especias dulces como la canela y la vainilla con notas golosas de galletas y un final de yuzu.

### ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Con aperitivos originales, al comienzo de las comidas con platos ligeros y refinados, un carpaccio de bar, un ceviche de dorada.

### CONSERVACIÓN

Conservar en bodega, al abrigo de la luz y a una temperatura constante. Enfriar en una cubitera con cubitos de hielo 20 minutos antes de servir. Degustar a 8-10°.