



Joseph Perrier



FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

BRUT ROSÉ

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

CUVÉE  ROYALE

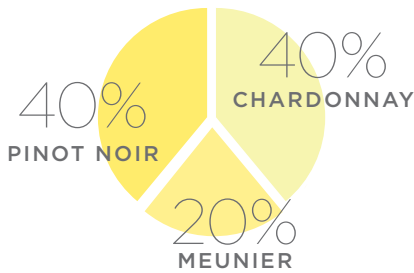
CUVÉE ROYALE - BRUT ROSÉ

UNA CUVÉE AUTÉNTICA, PERFUMADA DE AROMAS AFRUTADOS.

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

“ Un vino dotado de una verdadera expresión. Ligero, afrutado con un final ligeramente mentolado y tan fresco que la mayoría de los aficionados no rechazarán una segunda copa. ”

ELABORACIÓN



CRUS ENSAMBLADOS:

Una quincena de crus de los terruños de Verneuil, Cumières, Damery, Sacy, Les Riceys, Avize, Chouilly y Bassuet.

CRIANZA: 36 meses en cava.

VINOS TINTOS: Alrededor 10%.

VINOS DE RESERVA: Alrededor 20%.

DOSAJE : 7 g/L.

DEGUSTACIÓN POR NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



VISUAL

Color rosa elegante salpicado de reflejos dorados. Efervescencia muy delicada, viva y regular.



NARIZ

Inicialmente revela aromas golosos de frutos rojos: cereza ácida, grosella. Al airearse aparecen notas de naranja sanguina.



BOCA

La boca es vertical, muy fina. Los sabores de las fresas de los bosques resaltados por notas mentoladas dan a este vino a la vez una frescura y una dulzura muy agradables.

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Esta cuvée anima a sus aperitivos pero también acompaña muy bien sus comidas a base de carnes blancas e incluso.

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°.