



Joseph Perrier

LA CÔTE
À BRAS

FONDÉ  EN 1878

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

LA CÔTE À BRAS

Parcelle historique de la Maison à Gueux, village classé Premier Cru, caractérisée par des vignes plantées en 1982 sur un sol argilo-calcaire modéré et exposées plein-sud. Tirage à 7 763 bouteilles.

**PARCELLE
AH83
100% PINOT NOIR**

BRUT NATURE VINTAGE 2012

LA CÔTE À BRAS - BLANC DE NOIRS BRUT NATURE - VINTAGE 2012

LA HUELLA DE UN TERRUÑO FAMILIAR ÚNICO.

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

“ Ya en 2007, mi padre tuvo la idea original de trabajar esta parcela, de manera excepcional: una parcela, una uva, un año, un vino. Esta cuvée es la expresión del pinot noir de Cumières, fresco y salino. ”

ELABORACIÓN



CRUS ENSAMBLADOS:

La Côte à Bras, Cumières.

BASE DE COSECHA: 2012.

DOSAJE: 0 g/L.

DEGUSTACIÓN POR NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON

 **VISUAL**

Una cuvée en cuyo aspecto se refleja un amarillo dorado sostenido.

 **NARIZ**

Un abanico aromas exuberantes y golosos compuestos de cítricos, naranja confitada y frutas en almíbar.

 **BOCA**

Ataque fresco y cincelado. El pinot noir se expresa plenamente a través de aromas de miel de brezo y sus intensas notas frutales que envuelven el paladar. Final mineral y yodado.

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Perfecta en un aperitivo con una gran personalidad, esta cuvée se puede servir con un papillote de cigala y su crema con mézclum o una langosta azul plancha, ligeramente pimentada, al papillote y su mariposa de cigala y su paño de mesclun o langosta azul asado, ligeramente pimienta, coulis de pomelo y mantequilla.

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 10-12°.