

Joseph Perrier

BRUT
VINTAGE



AS SUPPLIED TO THEIR
LATE MAJESTIES
QUEEN VICTORIA AND
KING EDWARD VII

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

CUVÉE ROYALE
BRUT VINTAGE 2012

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

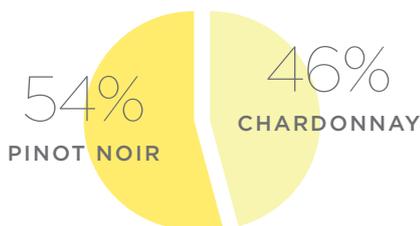
CUVÉE ROYALE - BRUT VINTAGE 2012

2012, UN CLIMA INTENSO.

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

“ Qué placer tener tanta finura y frescura en esta vendimia 2012.
Un vino con una gran precisión! ”

ELABORACIÓN



CRUS ENSAMBLADOS:

Ambonnay, Mailly, Serzy, Cumières, Chouilly, Bergères-lès-Vertus.

BASE DE COSECHA: 2012.

DOSAJE: 3 g/L.

DEGUSTACIÓN POR NATHALIE LAPLAIGE
CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON

VISUAL

Aspecto dorado y brillante.

NARIZ

Aromas de pastelerías con notas de brioche. A airearse se revelan fragancias de especias y pimienta.

BOCA

Ataque suave seguido de una acidez fina y elegante. Boca compleja y equilibrada con aromas de manzanilla y frutos secos: albaricoques, dátiles. Longitud muy fina, mineral y refinada.

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Con una fruta bien marcada, esta cuvée acompañará platos tan diversos como un carpaccio de vieiras con aceite de vainilla y pimienta Bourbon, un foie gras de pato a la plancha o un camembert con cuajada.

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°.