



BRUT
VINTAGE

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

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

CUVÉE ROYALE
BRUT VINTAGE 2013

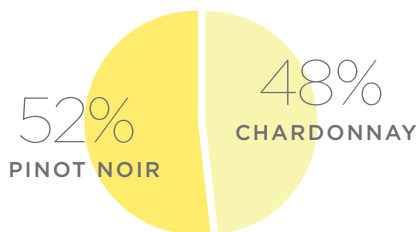
CUVÉE ROYALE - BRUT VINTAGE 2013

2013, UN CLIMA EXCESIVO.

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

“ Este millésime 2013 es tan complejo en boca como su año de vendimia, lo que hace que la da su singularidad y su encanto. ”

ELABORACIÓN



CRUS ENSAMBLADOS:

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

BASE DE COSECHA: 2013.

DOSAJE : 3 g/L.

DEGUSTACIÓN POR NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON

VISUAL

El aspecto es dorado y elegante.

NARIZ

La sutileza y la finura del chardonnay se expresa desde el primer momento, con aromas florales discretos y elegantes. Con ellos se mezclan recuerdos de mandarina, naranja y frutos secos.

BOCA

Buena complejidad, el ataque es franco, la degustación continúa con aromas afrutados, golosos, con notas ligeramente tostadas y termina con una buena longitud.

ARMONÍAS GASTRONÓMICAS

Este vino estará en perfecta armonía con platos como un filete de pichón con una emulsión de verduras de temporada y avellanas tostadas.

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°.