

CUVÉE ROYALE

BRUT NATURE
BRUT NATURE
BRUT NATURE
BRUT NATURE
BRUT NATURE
BRUT NATURE
BRUT NATURE
BRUT NATURE
BRUT NATURE
BRUT NATURE



BRUT
NATURE



CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER

À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
FONDÉ EN 1825

CUVÉE ROYALE - BRUT NATURE

Vérité et simplicité, toute la pureté de la nature dans cette cuvée Joseph Perrier.

"À l'origine, j'ai voulu créer un Champagne très expressif, sans sucre, d'une grande pureté. Nous avons choisi la base de vendange 2017, marquée par une fraîcheur exceptionnelle, vieillie 72 mois pour trouver l'équilibre parfait entre rondeur et puissance."

CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON

Président directeur général de la maison, 6^{ème} génération

62%
CHARDONNAY

14%
PINOT NOIR

24%
MEUNIER

DISPONIBLE EN
BOUTEILLE,
MAGNUM



ÉLABORATION

CRUS ASSEMBLÉS

Une dizaine de crus des terroirs de Cumières, Avize, Chouilly, Mesnil sur Oger, Bergères-lès-Vertus, Trépail et Bassuet.

VIEILLISSEMENT

72 mois sur lies dans nos caves historiques.

VINS DE RÉSERVE

24%.

DOSAGE

0 g/L

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Parfait lors d'un apéritif plein de fraîcheur. Ce vin accompagne aussi parfaitement les poissons crus et les crustacés. Il est idéal pour sublimer les plats d'inspirations asiatiques.

CONSERVATION

À rafraîchir dans un seau à glace pendant 20 minutes avant de le servir. À déguster à 8-10°C.

DÉGUSTATION

PAR NATHALIE LAPLAIGE,
cheffe de caves de la maison

ŒIL

La Cuvée Royale Brut Nature arbore une robe d'un or vermeil soutenu, avec une mousse fine.

NEZ

De délicats arômes floraux de rose et de pivoine ressortent et se poursuivent avec d'intenses fragrances épicées.

BOUCHE

L'attaque est vive avec des arômes de fruits blancs (pomme, poire) et de fruits jaunes (pêche, brugnon) mêlés à la fin par des saveurs poivrées.

CULTURE "J"

Notre Cuvée Royale Brut Nature est le fruit de la collaboration entre Benjamin Fourmon et Nathalie Laplaige. Ensemble, ils ont créé une cuvée expressive, sans sucre, dotée d'une grande fraîcheur.



VEGAN