

CUVÉE ROYALE



BRUT  
ROSÉ



# CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER

À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE  
FONDÉ EN 1825

## CUVÉE ROYALE - BRUT ROSÉ

Une cuvée authentique, parfumée d'arômes fruités.

*"Un vin doté d'une véritable expression. Léger, fruité avec une finale légèrement mentholée, il est suffisamment frais pour que l'on ait envie d'y succomber une seconde fois."*

### CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON

Président directeur général de la maison, 6<sup>ème</sup> génération

40%  
CHARDONNAY

40%  
PINOT NOIR

20%  
MEUNIER

#### ÉLABORATION

##### CRUS ASSEMBLÉS

Une quinzaine de crus des terroirs de Verneuil, Cumières, Damery, Sacy, Les Riceys, Avize, Chouilly et Bassuet.

##### VIEILLISSEMENT

36 mois sur lies dans nos caves historiques.

##### VINS ROUGE

Environ 10%.

##### VINS DE RÉSERVE

Environ 20%.

##### DOSAGE

7 g/L

#### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Cette cuvée donne le ton à vos apéritifs mais elle accompagne également très bien vos repas à base de viandes blanches ou encore vos desserts peu sucrés.

#### CONSERVATION

À conserver en cave, à l'abri de la lumière et à température constante. À rafraîchir dans un seau à glace 20 minutes avant de le servir. À déguster à 8-10°.

#### DÉGUSTATION

PAR NATHALIE LAPLAIGE,  
cheffe de caves de la maison

##### ŒIL

La robe rose est élégante et parsemée de reflets dorés. Effervescence très délicate, vive et régulière.

##### NEZ

Le premier nez révèle des arômes gourmands de fruits rouges : cerise, griotte, groseille. À l'aération apparaissent des notes d'oranges sanguines.

##### BOUCHE

La bouche est droite, tout en finesse. Des saveurs de fraises des bois relevées par des notes mentholées donnent à ce vin à la fois une fraîcheur et une douceur très agréables.

#### CULTURE "J"

Notre Cuvée Royale Brut Rosé est un rosé d'assemblage avec 10% de vins rouges finement sélectionnés par Nathalie Laplaige, cheffe de caves de la Maison.

DISPONIBLE EN  
DEMIE,  
BOUTEILLE,  
MAGNUM



VEGAN