



Joseph Perrier

CHAMPAGNE

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

BRUT BLANC DE BLANCS

As supplied to their late majesties
Queen Victoria and King Edward VII

CUVÉE  ROYALE

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

CUVÉE ROYALE - BRUT BLANC DE BLANCS

TOUTE L'ÉLÉGANCE ET LA VIVACITÉ DU CHARDONNAY
DANS CETTE CUVÉE HISTORIQUE.

CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON
PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA MAISON, 6^{ÈME} GÉNÉRATION

“ Une cuvée élaborée depuis 1952 chez Joseph Perrier, devenue une véritable référence de la Maison. Assemblé de chardonnays provenant de différents crus, ce grand champagne aux notes d'agrumes, légèrement poivré est mon fidèle compagnon lors de mes apéritifs. ”

ÉLABORATION



CRUS ASSEMBLÉS:

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

VIEILLISSEMENT : 36 mois en cave.

VINS DE RÉSERVE : Environ 15%.

DOSAGE : 6 g/L.

DÉGUSTATION PAR NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



ŒIL

La robe est jaune pâle brillante et parsemée de délicates teintes vertes.



NEZ

Le premier nez est floral puis viennent s'entremêler des notes d'abricot et de mirabelle.



BOUCHE

Attaque vive, ample et fraîche, suivie de belles saveurs acidulées d'agrumes pressés. Viennent ensuite des saveurs épicées douces de cannelle et vanille avec des notes gourmandes de biscuiterie et une finale yuzu.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

À l'apéritif avec des mises-en-bouche inventives, en début de repas avec des mets légers et raffinés, un carpaccio de bar, un céviche de dorade.

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°.