



Joseph Perrier



FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

BRUT ROSÉ

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

CUVÉE  ROYALE

# Joseph Perrier

CHAMPAGNE

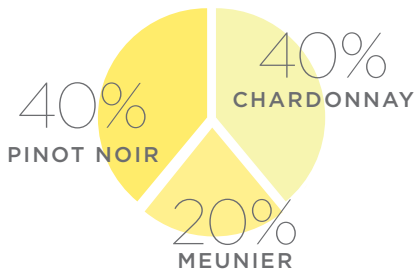
## CUVÉE ROYALE - BRUT ROSÉ

UNE CUVÉE AUTHENTIQUE, PARFUMÉE D'UN CHAMPS D'ARÔMES FRUITÉS ET SENSORIELS.

CONFIDENCES DE BENJAMIN FOURMON  
PRÉSIDENT DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA MAISON, 6<sup>ÈME</sup> GÉNÉRATION

“ 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. ”

### ÉLABORATION



#### CRUS ASSEMBLÉS:

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

**VIEILLISSEMENT :** 36 mois en cave.

**VINS ROUGE :** Environ 10%.

**VINS DE RÉSERVE :** Environ 20%.

**DOSAGE :** 7 g/L.

### 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.

### 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°.