



Joseph Perrier

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

DEMI-SEC

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

CUVÉE  ROYALE

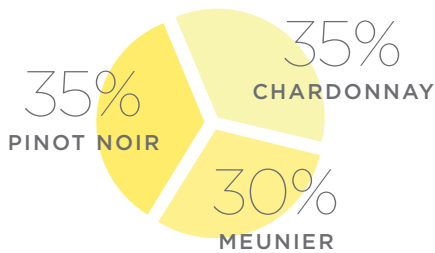
CUVÉE ROYALE - DEMI-SEC

UNE CUVÉE DOTÉE D'UNE GRANDE GÉNÉROSITÉ.

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

“ Un champagne savoureux dont les notes gourmandes et fruitées clôturaient les repas dans la tradition royale. ”

ÉLABORATION



CRUS ASSEMBLÉS :

Plus de 20 crus différents dont les vignobles situés à Cumières, Damery, Hautvillers et Verneuil.

VIEILLISSEMENT : 36 mois en cave.

VINS DE RÉSERVE : Environ 20%.

DOSAGE : 38 g/L.

DÉGUSTATION PAR NATHALIE LAPLAIGE
CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



ŒIL

Paré d'or clair, ce vin a une effervescence gracile, un cordon régulier, une belle couronne.



NEZ

Au nez, un parfum de jonquilles, d'iris et de volutes de génoise. À l'agitation, ce vin s'ouvre sur des notes sucrées.



BOUCHE

En bouche, la Cuvée Royale Demi-Sec apporte une grande générosité avec des saveurs de pêche jaune, de confiture d'abricot, de brioche toastée.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

La cuvée parfaite pour vos associations sucrées-salées qui saura également accompagner vos plats recherchés d'ailleurs: canard laqué, curry d'agneau, salade tahitienne au crabe et à l'ananas...

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°.