



Joseph Perrier



FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

BRUT ROSÉ

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

CUVÉE  ROYALE

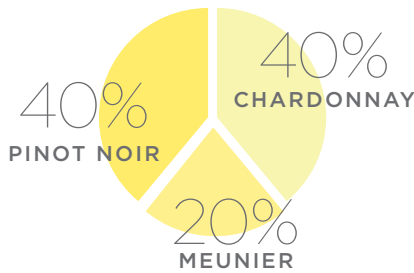
CUVÉE ROYALE - BRUT ROSÉ

UNE CUVÉE AUTHENTIQUE, PARFUMÉE D'ARÔMES FRUITÉS.

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