



Joseph Perrier

LIMITED EDITION
2014
LE JORDANE SAGET

CHAMPAGNE EXTRA-BRUT

Josephine
Joseph Perrier
CHAMPAGNE

*115^e anniversary of the wedding
of Josephine Perrier*

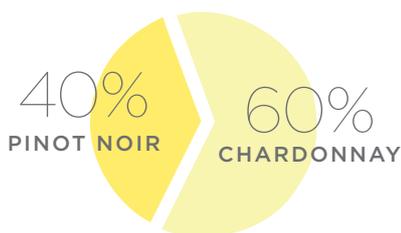
JOSÉPHINE 2014 X JORDANE SAGET

LA RENCONTRE DE DEUX ARTS
QUI FAIT BOUGER LES LIGNES.

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

“ Pour fêter les 175 ans du mariage de Joséphine Perrier, genèse de la cuvée, j'ai souhaité nous associer au talentueux artiste contemporain, Jordane Saget, qui vient signer et souligner ce délicat millésime 2014. ”

ÉLABORATION



CRUS ASSEMBLÉS :

Ambonnay, Sacy, Cumières,
Bergères-lès-Vertus,
Le Mesnil-sur-Oger.

DOSAGE : 5 g/L.

DISPONIBLE EN MAGNUM

Le millésime 2014 se caractérise par une météorologie déroutante ; après un automne pluvieux et un hiver doux, le débourrement de la vigne a été précoce. Le printemps quant à lui s'est avéré très sec pour la Champagne malgré une petite pause d'humidité en mai. Les mois de juillet et août ont révélé de fortes pluies. À la fin de l'été, un temps chaud, ensoleillé et très sec s'installe de façon inespéré, favorisant la maturation des raisins.

DÉGUSTATION PAR NATHALIE LAPLAIGE
CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



ŒIL

La robe de cette cuvée aborde un jaune or très brillant.



NEZ

Le nez est subtil et inspirant. Il révèle des arômes de fruits à coques séchés tels que la noisette légèrement grillée, nous invitant à la dégustation d'un vin élégant et complexe.



BOUCHE

La bouche s'ouvre sur des saveurs de fruits blancs, de poires mûres et juteuses. Une gourmandise délicate saupoudrée de notes fleuries de muguet et de lys, agrémentée de saveurs épicées et poivrées. Une bouche subtile, envoûtante, complexe et d'une très belle longueur.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Joséphine s'allie à merveille avec des langoustines juste snackées, avec un carpaccio de mangues ou un pluma de porc ibérique et ses légumes croquants.

CONSERVATION

À rafraîchir dans un seau à glace pendant 20 minutes avant de le servir. À déguster à 10-12°C.