



BRUT
VINTAGE


AS SUPPLIED TO THEIR
LATE MAJESTIES
QUEEN VICTORIA AND
KING EDWARD VII

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

CUVÉE ROYALE
BRUT VINTAGE 2013

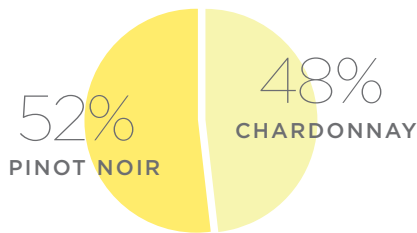
CUVÉE ROYALE - BRUT VINTAGE 2013

2013, UN CLIMAT EXCESSIF.

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

“ Ce millésime 2013 est aussi complexe en bouche que son année de vendange, ce qui fait toute sa singularité et son charme. ”

ÉLABORATION



CRUS ASSEMBLÉS:

Ambonnay, Mailly, Chouilly,
Bergères-lès-Vertus, Cumières.

BASE DE VENDANGE : 2013.

DOSAGE : 3 g/L.

DÉGUSTATION PAR NATHALIE LAPLAIGE
CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



ŒIL

La robe est élégante et dorée.



NEZ

La subtilité et la finesse du chardonnay s'exprime au premier nez, avec des senteurs fleuries discrètes et élégantes. Se mêlent à ces senteurs, des arômes de mandarine, d'orange, et de fruits secs.



BOUCHE

Belle complexité, l'attaque est franche, la dégustation se poursuit sur des arômes fruités, gourmands, avec des notes légèrement grillées et se termine sur une belle longueur zestée.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Ce vin sera en parfait accord avec des mets tels qu'un filet de pigeon snacké accompagné d'une émulsion de légumes de saison et ses noisettes torréfiées.

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 10-12°.