



Joseph Perrier

BRUT
VINTAGE



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

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

CUVÉE ROYALE
BRUT VINTAGE 2012

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

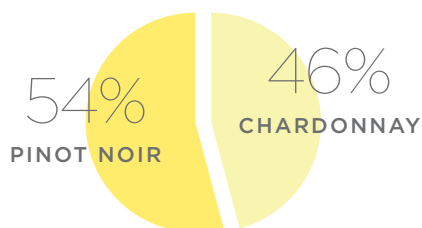
CUVÉE ROYALE - BRUT VINTAGE 2012

2012, UN CLIMA INTENSO.

CONFIDENZE DI BENJAMIN FOURMON
PRESIDENTE E DIRETTORE GENERALE DI JOSEPH PERRIER, SESTA GENERAZIONE DELLA FAMIGLIA

“ Che piacere avere così tanta finezza e freschezza in questa annata 2012.
Un vino di grande precisione! ”

VARIETÀ



CRUS ASSEMBLATI :

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

BASE DI VENDEMMIA : 2012.

DOSAGGIO : 3 g/L.

DEGUSTAZIONE DI NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DI JOSEPH PERRIER

COLORE

Colore oro brillante e luminoso.

AL NASO

Inizialmente spiccano note di brioche. Quando è arieggiato, emergono fragranze di pepe e di spezie.

IN BOCCA

Inizio morbido seguito da un'acidità fine ed elegante. E' complesso ed equilibrato con aromi di camomilla e frutta secca: albicocche, datteri. Lunghezza molto fine, minerale ed elegante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Con la sua marcata fruttuosità, questo vino accompagnerà piatti diversi come carpaccio di capesante con olio alla vaniglia e pepe Bourbon, foie gras d'anatra in padella o un formaggio Camembert a base di latte crudo.

CONSERVAZIONE

Conservare in cantina, al riparo dalla luce e a una temperatura costante. Raffreddare in un secchiello con ghiaccio 20 minuti prima di servire. Da gustare a 10-12°C.