



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 2013

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

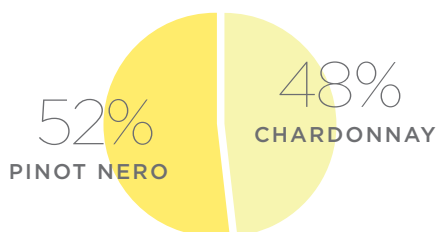
CUVÉE ROYALE - BRUT VINTAGE 2013

2013, UN CLIMA INTENSO.

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

“ L'annata 2013 ha un gusto tanto complesso quanto il suo anno di vendemmia, il che la rende unica e affascinante. ”

VARIETÀ



CRUS ASSEMBLATI :

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

BASE DI VENDEMMIA : 2013.

DOSAGGIO : 3 g/L.

DEGUSTAZIONE DI NATHALIE LAPLAIGE CHEFFE DE CAVES DI JOSEPH PERRIER



COLORE

Il suo aspetto è elegante e dorato.



AL NASO

La raffinatezza e la delicatezza dello Chardonnay si esprime al primo colpo di naso con degli aromi floreali discreti ed eleganti. A questi aromi si aggiungono quelli di mandarino, arancia e frutta secca.



IN BOCCA

Ha una bella complessità, l'impatto iniziale è deciso e la degustazione procede con aromi fruttati, golosi, note leggermente tostate e si conclude su una bella persistenza agrumata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo vino sarà un abbinamento perfetto per pietanze come un filetto di piccione alla griglia accompagnato da un'emulsione di verdure di stagione e nocciole tostate.

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.