



Technische Fiche

Naam: Champagne Joseph Perrier Cuvée Royale Brut
Druivensoorten: 40% Chardonnay, 30% Pinot Meunier & 30% Pinot Noir
Regio & land: Champagne, Frankrijk
Producent: Joseph Perrier
Inhoudsmaat: 20 cl – 37,5 cl – 75 cl – 150 cl
Alcoholpercentage: 12%
Serveertemperatuur: 8 °C - 10 °C

Foodpairing:

Witte truffel, oesters, kreeft, gegrilde inktvis, tapas met kip of vlees.

Informatie over de producent:

Achter een familienaam die onlosmakelijk verbonden is met de geschiedenis van Champagne, schuilt een discreet wijnhuis en de enige vertegenwoordiger van de Grand Châlons-en-Champagne. Met vijf generaties die verenigd worden door passie en nieuwsgierigheid, streeft Joseph Perrier steeds met toewijding naar Cuvées van kleine volumes. Door deze blijvende aandacht ontstaat een champagne met een echte "savoir-faire". Koningin Victoria en koning Edward VIII kenden deze champagnes de titel van "Cuvées Royales" toe. Wie in deze wijnkelders afdaalt, ontdekt er de magie en de knowhow van vijf generaties ambachtslieden.



Informatie over de wijn:

Deze Champagne is een blend van 40% Chardonnay, 30% Pinot Noir en 30% Pinot Meunier. In de neus een eerste indruk van vitaliteit, met een geur van wit en geel fruit gemixt met toast en broodkruim. Het boeket van rijpe vruchten ontplooit in de mond een sensatie van volheid, fruitigheid en elegantie. Een plezierige krachtige Champagne met een lange aanhoudende afdronk. Deze champagne rijpte 3 jaar op de fles.