



Technische Fiche

Naam: Champagne Joseph Perrier Cuvée Royale
Brut Rosé

Druivensoorten: 40% Pinot Noir, 30%
Chardonnay & 30% Pinot Meunier

Regio & land: Champagne, Frankrijk

Producent: Joseph Perrier

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 12%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10 °C

Foodpairing:

Carpaccio van vlees of zalm, crèmmige risotto's, kippenschnitzel, zachte kazen, vis in olijfolie gebakken.

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:

Een wel zeer verleidelijke rosé champagne met een aanstekelijke geur van violetjes, kersen en aardbeien. De smaak is buitengewoon fris, met opnieuw rood fruit (aardbeien, frambozen). Met zijn uiterst fijnmazige bubbelstructuur resulteert dit smaak technisch tot een overweldigende lengte. Deze Champagne rijpte 4 jaar op de fles.