



BRUT
NATURE


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

FONDÉ  EN 1825

Joseph Perrier
CHAMPAGNE

CUVÉE ROYALE
BRUT NATURE

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

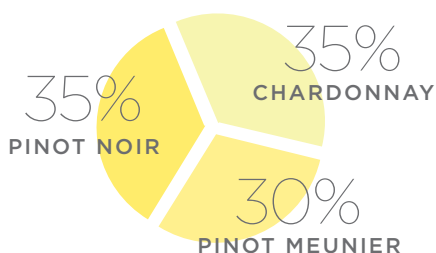
CUVÉE ROYALE - BRUT NATURE

VÉRITÉ ET SIMPLICITÉ, TOUTE LA PURETÉ DE LA NATURE
DANS CETTE CUVÉE JOSEPH PERRIER.

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

“ À l’origine, j’ai voulu créer un Champagne très expressif, sans sucre, d’une grande pureté. Nous avons choisi la base de vendange 2013, marquée par une fraîcheur exceptionnelle, vieillie 72 mois pour trouver l’équilibre parfait entre rondeur et puissance. ”

ÉLABORATION



VIEILLISSEMENT :

72 mois sur lies dans nos caves historiques.

BASE DE VENDANGE : 2013.

VINS DE RÉSERVE : 24%.

DOSAGE : 0gr/l.

DÉGUSTATION PAR NATHALIE LAPLAIGE
CHEFFE DE CAVES DE LA MAISON



ŒIL

La Cuvée Royale Brut Nature arbore une robe d’un or vermeil soutenu, avec une mousse fine.



NEZ

De délicats arômes floraux de rose et de pivoine ressortent et se poursuivent avec d’intenses fragrances épicées.



BOUCHE

L’attaque est vive avec des arômes de fruits blancs (pomme, poire) et de fruits jaunes (pêche, brugnon) mêlés à la fin par des saveurs poivrées.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Parfait lors d’un apéritif plein de fraîcheur.
Ce vin accompagne aussi parfaitement les poissons crus et les crustacés.
Il est idéal pour sublimer les plats d’inspirations asiatiques.

CONSERVATION

À rafraîchir dans un seau à glace pendant vingt minutes avant de le servir. À déguster à 8-10°C.

Joseph Perrier

CHAMPAGNE

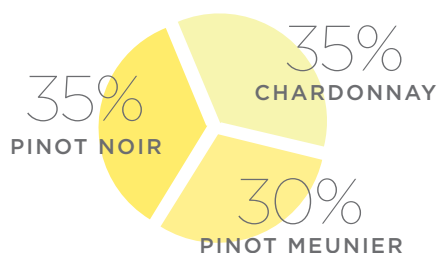
CUVÉE ROYALE - BRUT NATURE

SIMPLE AUTHENTICITY, ALL THE PURITY OF NATURE
IN THIS JOSEPH PERRIER CHAMPAGNE.

BENJAMIN FOURMON EXPLAINS THE HOUSE'S CEO, 6TH GENERATION

“ From the start, I set out to create an extra-pure, sugar-free and very expressive champagne. We chose the exceptionally fresh 2013 vintage and aged it for 72 months to produce roundness, power and perfect balance. ”

PRODUCTION



AGING:

72 months in our historical cellars.

HARVEST:

2013.

RESERVE WINES:

24%.

DOSAGE:

0gr/l.

TASTING WITH NATHALIE LAPLAIGE CHIEF WINEMAKER



EYE

The *Cuvée Royale Brut Nature* has a deep ruddy-golden colour and light foam.



NOSE

Delicate roses and peonies to begin with, which gradually intertwine with pronounced spicy fragrances.



PALATE

Apple and pear together with peach and nectarine at first, followed by peppery flavours towards the end.

PAIRING

Perfect for a refreshing aperitif.

This champagne pairs superbly with sushi and shellfish. And it absolutely sublimes Asian food.

HOW TO SERVE

Chill in an iced bucket for 20 minutes before serving. Best enjoyed at 8-10°C.