

JOSEPH PERRIER

Cuvée Royale Demi-Sec

HERSTELLER	Joseph Perrier
QUALITÄT	Champagne Méthode Traditionelle
LAND / LAGE	Frankreich – Châlons-en-Champagne
DOSAGE	Demi-Sec (Halbtrocken)
REBSORTE	35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
ANALYSE	Alkohol: 12 % vol., 45 g/l Restzucker
CHARAKTER	Goldgelbe, brillante Farbe, unaufdringliche Süße. Fruchtbetont mit feinen Aromen von Aprikosen, Feigen und Honig. Voll im Geschmack!
EMPFEHLUNG	Für Liebhaber von Champagne mit Restsüße. Ideal als Abschluss eines Menüs oder als Begleiter zu Foie gras.
SERVIERTEMP.	6 - 8 °C
BESCHREIBUNG	Die Cuvée wird vom Kellermeister aus den Weinen von 20 eigenen Weinlagen in Damery, Hautvillers and Verneuil. Eine ideale Basis für einen TOP Champagne. Dieser lagert in den natürlich klimatisierten Kreidekellern ca. 3 Jahre auf der Hefe bis Champagnefreunde in aller Welt.



EAN 4008077590062

>> Zur Website der Sektkellerei www.bernard-massard.de