

JOSEPH PERRIER

Cuvée Royale Blanc de Blancs

HERSTELLER	Joseph Perrier
QUALITÄT	Champagne
LAND / LAGE	Frankreich – Châlons-en-Champagne
DOSAGE	Brut
REBSORTE	Chardonnay
ANALYSE	Alkohol 12,0 % vol. - Restzucker 8,9 g/l
CHARAKTER	Blassgelbe Farbe mit grünem Schimmer, lebendige Perlen, sehr elegantes, komplexes Bukett von weißen Blumen, Aprikosen und Mirabellen. Im Geschmack lebhaft, Frisch mit dezenten Zitrusaromen, etwas Vanille, cremig und lang anhaltend.
EMPFEHLUNG	Dieser Champagne kann als Apéritif serviert werden oder ein ganzes Menü begleiten.
SERVIERTEMP.	6 - 8 °C
BESCHREIBUNG	Das Champagne-Haus Joseph Perrier liegt im Herzen des Städtchen Châlons-en-Champagne. Unter den Gebäuden befinden sich die für diese Region typischen kilometerlangen Kreidekeller in denen der Champagner bei einer konstanten Temperatur von 10-12 °C und einer Luftfeuchtigkeit von ca. 85% ideale Lagerbedingungen vorfindet.



EAN 3269160000818

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