

JOSEPH PERRIER

Cuvée Royale Rosé Brut

HERSTELLER	Joseph Perrier
QUALITÄT	Champagne Méthode Traditionelle
LAND / LAGE	Frankreich – Châlons-en-Champagne
DOSAGE	Brut
REBSORTE	25 % Chardonnay und 75 % Pinot Noir Pinot Meunier. (Rotweine teilweise AOC Cumière Rouge)
ANALYSE	Alkohol 12,0 % vol.
CHARAKTER	Zartrötliche Farbe und feine Perlage. Mind. 3 Jahr auf der Hefe gelagert. Rote und schwarze Beerenaromen, Veilchen und etwas Lakritze. Im Gaumen ergänzen sich Energie und Eleganz zum Geschmackserlebnis. Langes Finish.
EMPFEHLUNG	Für besondere Anlässe, als Apéritif, zum Dessert oder als stilvoller Abschluss eines besonderen Menüs.
SERVIERTEMP.	6 - 8 °C
BESCHREIBUNG	Die Cuvée aus 15 verschiedenen Weinlagen, u.a. aus den eigenen Weinbergen Cumières, Damery, Hautvillers und Verneuil. Zur Reife gelagert in den typischen Kreidekellern unter dem Haupthaus in Châlons sur Châmpagne bei konstant 10-12 °C und einer Luftfeuchtigkeit von ca. 85%.



EAN 3269160000917

Weitere Flaschengrößen

0,75 L	im Geschenkarton	59411
1,5 L	Magnum	59428

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