

JOSEPH PERRIER

Cuvée Joséphine Brut 2008

HERSTELLER	Joseph Perrier
QUALITÄT	Champagne
LAND / LAGE	Frankreich – Châlons-en-Champagne
DOSAGE	Brut
REBSORTE	49 % Chardonnay, 51 % Pinot Noir
ANALYSE	Alkohol 12,0 % vol. RZ: 5,8 g/l, Säure: 6,8 g/l
CHARAKTER	Er brilliert durch eine bernsteinartige Farbe, im Aroma harmonisieren Beeren-, Vanille- und Mandeltöne und sein Bukett ist fruchtig und angenehm animierend. Ein Champagne von Eleganz und Fülle.
EMPFEHLUNG	Ein besonderes Geschenk für feierliche Anlässe, ein wunderbarer Apéritif und ein Genuss in Begleitung eines feinen 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 Champagne bei konstant 10-12 °C und einer Luftfeuchtigkeit von ca. 85%.



EAN 3269160001631

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