

JOSEPH PERRIER

Cuvée Royal Brut
Millésime 2008

HERSTELLER	Champagne Joseph Perrier – Châlons
QUALITÄT	Champagne
LAND / LAGE	Frankreich – Châlons-en-Champagne
DOSAGE	Brut
ANALYSE	Alkohol 12,0 % vol. – Restzucker 6,2 g/l Säure 6,0 g/l
CHARAKTER	Feines fast cremiges Mousseux. Reife Champagnernoten in Verbindung mit frischen, anregenden Fruchtaromen.
EMPFEHLUNG	Ideal zu festlichen Anlässen, als Aperitif auch in Verbindung mit Canapés.

SERVIERTEMP. 6 - 8 °C

HERSTELLUNG Das Champagne - Haus Joseph Perrier liegt im Herzen des Städtchens Châlons-en-Champagne. Unter den Gebäuden befinden sich die für diese Region typischen, kilometerlangen Kreidekeller, in denen der Champagner bei einer konstanten Temperatur und einer Luftfeuchtigkeit von ca. 85% ideale Lagerbedingungen vorfindet. Die Weine des eigenen Weingutes, das über 20 Hektar Weinberge in Cumières verfügt, bilden die qualitativ höchstmögliche Basis für die Bereitung von Champagne Joseph Perrier.

EAN 3269160000719



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