Ranska, AC Champagne

JOSEPH PERRIER CUVÉE ROYALE CHAMPAGNE BRUT NATURE

CHAMPAGNE
JOSEPH PERRIER
À CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE
FONDÉ EN 1825

”Rutikuiva”



Tarina Cuvée Royale Brut Nature on Josep Perrierin toimitusjohtajan Benjamin Fourmonin ja kellarimestari Nathalie Laplaigen yhteistyön tulos. Yhdessä he loivat ilmeikkään, sokerittoman ja erittäin raikkaan sekoituksen. Rutikuiva samppanja vaatii tasapainoisen perusvuoden, tarkkaan valitut tarhat ja reserviviinit sekä vielä pitkän 72 kuukauden kypsytyksen saavuttaakseen puhtaan teräväpiirteisyyden, pyöreyden, voiman ja tasapainon. Chardonnay on päävastuussa (62 %), Pinot Noir (14 %) ja Meunier (24 %) antavat vartaloa ja hedelmäisyyttä. Yli 10 tarhaa kylissä Cumières, Damery, Hautvillers ja Verneuil.

Tuottaja Joseph Perrier on tunnettu samppanjatalo, joka vietti äskettäin 200-vuotisjuhliaan, sillä talon perusti vuonna 1825 Joseph Perrier. Vuonna 1888 sen osti Pithois’n perhe haluamatta kuitenkaan muuttaa alkuperäistä nimeä. Seuraavana vuonna Joseph Perrieristä tuli samppanjatoimittaja kuningatar Viktorialle ja hänen pojalleen Edvard VII:lle. Joseph Perrier pysyi perheyrityksenä yli 150 vuotta, ja se on myös pysynyt paikallaan Châlons-en-Champagnessa. Puhekielessä talo tunnistetaan usein nimellä Joseph erotuksena muista Perrier-nimisistä tuottajista. Joseph Perrierillä on 24 hehtaaria viinitarhoja kylissä Cumierès, Damery, Hautvillers ja Verneuil. Viinien varastona on yli kolme kilometriä roomalaisaikaisia kellareita 25 metrin syvyydessä maan alla. Syksyllä 1998 Alain Thiénot osti Joseph Perrierin, joka oli tätä ennen kuulunut Laurent-Perrier-ryhmään. Kuuden sukupolven ajan talo on pysynyt uskollisena perusarvoilleen: juuret kaupungissa, laadukas samppanja, aitous ja ikivanhan tietotaidon hallinta viinitarhoilla.

VÄRI Väri vaalean kullankeltainen.

TUOKSU Tuoksussa tuntuvat kypsä sitrus, vihreä omena, ruusun terälehdet, valkoinen parsa ja valkopippuri.

MAKU Maku on rutikuiva, suutuntuma on silkkinen, sitruksinen, päärynäinen, omenainen, vivahteikas ja tasapainoinen.

KÄYTTÖVINKIT Täydellinen virkistävänä aperitiivina. Tämä samppanja sopii erinomaisesti sushin, sashimin ja äyriäisten kanssa. Se maistuu herkulliselta aasialaisen keittiön antimien kanssa. Myös paatuneet ostereilla herkuttelijat suosivat tätä.

VIINITYYPPI	Samppanjat	**PAKKAUSKOKO**	6 pll
RYPÄLEET	Chardonnay 62% Pinot Noir 14% Meunier 24%	**PULLONSULJENTA**	Luonnonkorkki
		PULLON KOKO	0,75 l
		TUOTENUMERO	282008
VALMISTUTTAJA	Joseph Perrier		
ALKOHOLIPITOISUUS	12%		
SOKERIPITOISUUS	0 g/l		

Norex Vastuullisuusmittari: Joseph Perrier

Täyttää Norexin vaatimukset	Hyvä	Erittäin hyvä	Erinomainen
Ekologinen			
Sosiaalinen			
Hallinnollinen			

Täyttää Norexin vastuullisuusvaatimukset, mutta odotamme lisätietoa...

Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari