



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Joseph Perrier Cuvée Joséphine Brut 2008

PRODUCENT:	Joseph Perrier	DRUVA:	54% Chardonnay, 46% Pinot Noir,
HEMSIDA:	www.josephperrier.com	ALKOHOL:	12 %
OMRÅDE:	Châlons-en-Champagne, Champagne, Frankrike	SOCKER:	4.5g/l
JORDBRUK:	Konventionellt, Vegan	SYRA:	
FÖRSLUTNING:	Champagnekork		

OM VINET

DOFT: Mjuk doft av söta kryddor, torkad frukt, smör och karamelliserad frukt.

SMAK: Frisk och fräsch mineralig ton som blandas med intensiv frukt och kryddighet

VINIFIERING: Detta vin har gjorts endast nio gånger sedan 1982. En hyllning till Joséphine Perriers, dotter till Joseph, bröllop. Druvorna kommer från 1er Cru och Grand Cru. Alkoholjäsning följt av malolaktisk jäsning i rostfria ståltankar under kontrollerad temperatur. Viss del har legat på fat.

LAGRING: Andra jäsningen sker på flaska med efterföljande lagring 96 månader innan degorgering

OM PRODUCENTEN

Joseph Perrier grundade Champgnehuset 1825 i Châlons-Sur-Marne, idag Châlons-en-Champagne. Som hovleverantör till Queen Victoria och Edward VII döptes Cuvéerna till "Royale Cuvée". Idag, sex generationer senare är man fortfarande på topp med en modern anläggning på klassisk mark, prisad av världens vinskribenter. Huset är ett Grand Marque House. Varje år produceras ca 800 000 buteljer. De äger 22ha egen mark vilket motsvarar ungefär 1/3 av produktionen, resterande köps in av kontrakterade odlare.