



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut

PRODUCENT:	Joseph Perrier	DRUVA:	35% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier
HEMSIDA:	www.josephperrier.com	ALKOHOL:	12 %
OMRÅDE:	Châlons-en-Champagne, Champagne, Frankrike	SOCKER:	7 g/l
JORDBRUK:	Konventionellt, vegancertifierat	SYRA:	8,4 g/l
FÖRSLUTNING:	Champagnekork		

OM VINET

DOFT:	Komplex arom av gröna äpplen och citrus.
SMAK:	Elegant och fruktigt av äpple. Långt, fylligt och friskt avslut.
VINIFIERING:	Alkoholjäsning följt av malolaktisk jäsning i rostfria ståltankar under kontrollerad temperatur. Varje druvsort vinifieras var för sig för att sedan blandas med en tillsats av 20 % reservvin
LAGRING:	Andra jäsningen sker på flaska med efterföljande lagring i tre till fyra år.



OM PRODUCENTEN

Joseph Perrier grundade Champagnehuset 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.