



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Rosé

PRODUCENT:	Joseph Perrier	DRUVA:	75% Pinot Noir, 25% Chardonnay
HEMSIDA:	www.josephperrier.com	ALKOHOL:	12 %
OMRÅDE:	Châlons-en-Champagne, Champagne, Frankrike	SOCKER:	7 g/l
JORDBRUK:	Konventionellt	SYRA:	8,4 g/l
FÖRSLUTNING:	Champagnekork		

OM VINET

DOFT:	Doften är inställsam med toner av röda bär.
SMAK:	Smaken är elegant och ren med tydlig bärighet samt små fina toner av mint i avslutet.
VINIFIERING:	Alkoholjäsning följd av malolaktisk jäsning i rostfria ståltankar under kontrollerad temperatur. Varje druvsort vinifieras var för sig för att sedan blandas med stilla rött vin (ca 12%) från Cummières.
LAGRING:	Andra jäsningen sker på flaska med efterföljande lagring i tre till fyra år.



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.