



# Time Honored Bubbly





## Perrier's ancient taste and quality

The Champagne "Joseph Perrier Fils et Cie" came to light in a small cellar in a quaint bourgeois palace, with three km of underground passages. The company is run by the family and over the years has had the honor to supply the Royal House of Britain. Since 1825, Joseph Perrier has personally selected the most precious of his grapes to assure the utmost quality of his products. Currently the com-

pany, managed by Jean Claude Fourmon, has been awarded with important international awards. The true gem of the Company, the Curvée Royal Brut, reveals an intricate mix of red and white grapes. Two fermentations and a three years horizontal aging give life to citrus scents and apple, peach, cinnamon, and vanilla flavors. This is a fresh and elegant champagne with a well rounded finish.







## Tradizionali effervescenze



### Gusto antico e qualità nelle bollicine Perrier

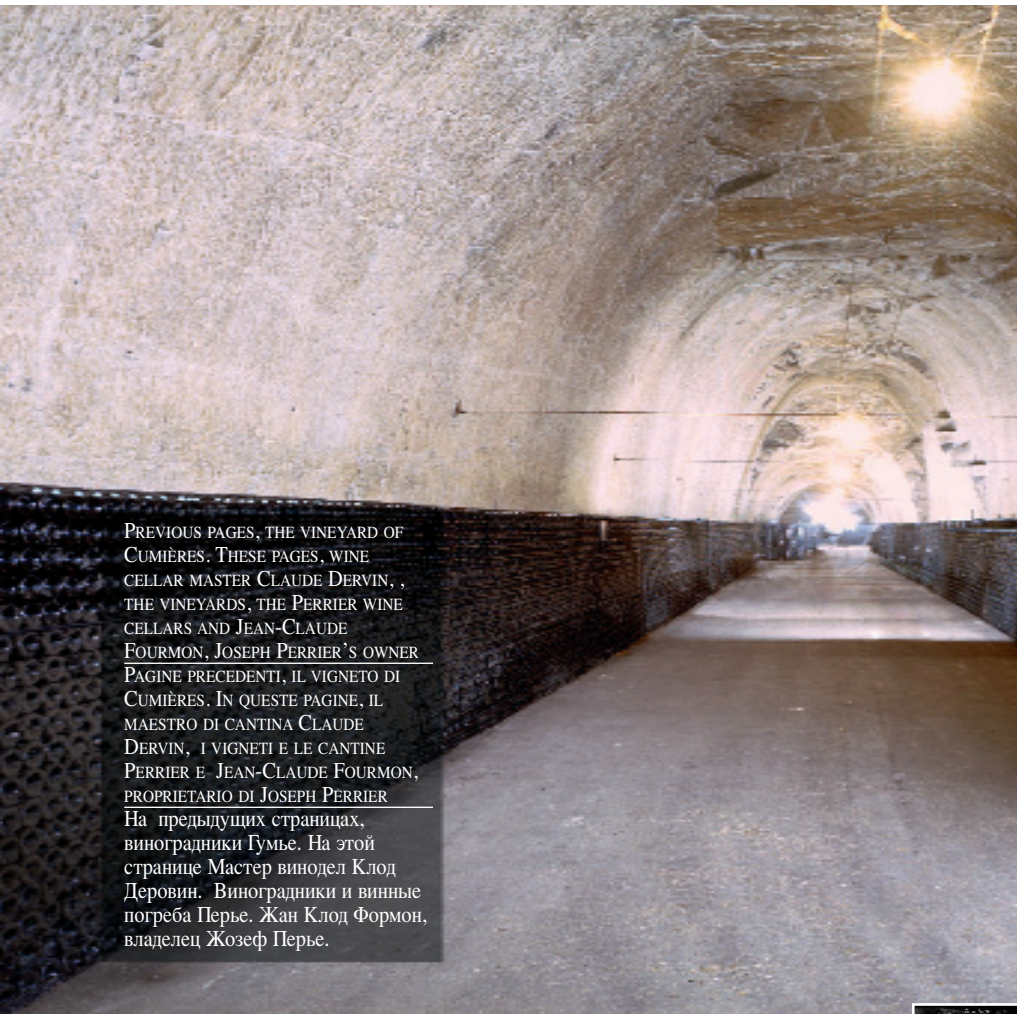
**H**a visto la luce in una piccola cantina adiacente ad una casa borghese, ampliata fino a raggiungere gli attuali oltre 3 km di cunicoli, lo champagne "Joseph Perrier Fils et Cie". La maison ideatrice, a conduzione familiare, ha rifornito anche la casa Reale d'Inghilterra. Dal 1825 "Joseph Perrier" seleziona

a mano l'uva più pregiata per garantire il gusto inconfondibile dei prodotti. Attualmente diretta da Jean Claude Fourmon, è stata insignita di riconoscimenti internazionali e vanta bottiglie con un elevato standard di qualità. Punta di diamante dell'azienda è la Cuvée Royale Brut, assemblaggio di uve a bacca

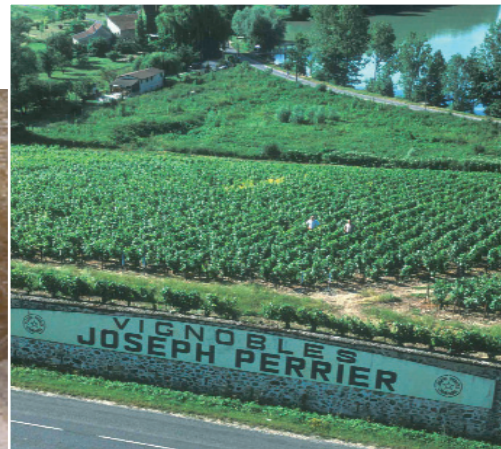
bianca e rossa. Due fermentazioni ed un invecchiamento orizzontale di tre anni danno vita ad uno champagne agrumato, con fragranze di mela renetta e pesca ed un finale alla cannella e vaniglia. Un attacco goloso con corpo rotondo che sfocia in un sapore lungo, fresco ed elegante.







PREVIOUS PAGES, THE VINEYARD OF CUMIÈRES. THESE PAGES, WINE CELLAR MASTER CLAUDE DERVIN, , THE VINEYARDS, THE PERRIER WINE CELLARS AND JEAN-CLAUDE FOURMON, JOSEPH PERRIER'S OWNER  
PAGINE PRECEDENTI, IL VIGNETO DI CUMIÈRES. IN QUESTE PAGINE, IL MAESTRO DI CANTINA CLAUDE DERVIN, I VIGNETI E LE CANTINE PERRIER E JEAN-CLAUDE FOURMON, PROPRIETARIO DI JOSEPH PERRIER  
На предыдущих страницах, виноградники Гумье. На этой странице Мастер винодел Клод Дервин. Виноградники и винные погреба Перье. Жан Клод Формон, владелец Жозеф Перье.



Champagne Joseph Perrier  
[www.josephperrier.fr](http://www.josephperrier.fr)  
Imported and distributed by  
Castello Banfi  
[www.banfi.com](http://www.banfi.com)

## Шипучие традиции



### Вкус истории и стиля в пузырьках Перье

**Ш**ампанское “Жозеф Перье-Фис-э-Компани” появилось на свет в маленьком провинциальном погребе, который впоследствии разросся в, более чем, трехкилометровые подземные хранилища. Знаменитые виноделы, представители семьи Перье, поставляли этот волшебный напиток ко Двору Английских королей. Начиная с 1825 года, Жозеф Перье вручную отбирал самый лучший виноград, гарантируя неповторимый вкус своего продукта. В настоящее время, управляемое Жан Клод Фурмоном предприятие, заслужило международное признание и гордится высшим стандартом качества своей

продукции. Самым драгоценным бриллиантом в коллекции “Жозеф Перье-Фис-э-Компани” является «Ля Куве Роял Брют»-роскошный букет из белых и красных виноградных гроздей. Два разных вина и их обогащенный трехлетним насыщением союз, дают жизнь шампанскому необыкновенного легкого цитрусового вкуса с примесью рената и персика, и легким оттенком ванили и корицы. Искрящийся напор сластолюбия, перетекающий в незабываемые ощущения свежести и элегантности.

