

El Gusto por el Vino descorcha el champán Joseph Perrier

Sucedió en los momentos previos al sensacional encuentro de la Eurocopa entre España y Francia. El equipo de **El Gusto por el Vino**, capitaneado por **Toño Armas**, goleó y lo hizo con una cata de altura, tanto por el terreno de juego elegido, el área **Cielo 13 del Hotel Innside Tenerife by Meliá**, en la santacrucera calle de El Pilar, como por el [tridente](#) ofensivo que alineó: **Cuveé Royale Brut de Blancs**, **Cuveé Royale Brut Rosé** y **Cuveé Royale Brut**, productos todos ellos de la fértil cantera de Joseph Perrier.

El Gusto por el Vino

La vinoteca de la avenida San Sebastián se ha convertido en la sede canaria de esta magnífica selección de champanes -hasta diez Cuveés-, productos de una bodega nacida en 1825, que cumplirá el próximo año su segundo centenario bajo la tutela de la sexta generación familiar, el dúo padre-hijo formado por Jean-Claude y Benjamin Fourmon.



Esta *Maison* siempre ha permanecido fiel a su tradición internacional (exportando el 70% de sus botellas) y a sus valores fundacionales: arraigo en una ciudad, champán de calidad, autenticidad y dominio de los *savoir-faire* seculares implementado en 23 hectáreas de viñedos en propiedad.

La cata fue dirigida por Maxence Badré Max

Export Sales Manager de esta casa, quien presentó en sociedad tres referencias: **el Cuvée Royale Brut Blanc de Blancs**, esencia y elegancia, con 36 meses de envejecimiento en cava y

elaborado únicamente con **chardonnay**; **Cuvée Royale Brut Rosé**, perfumado con aromas afrutados, y **Cuvée Royale Brut**, elaborado con chardonnay y pinot noir al que se define como la verdadera expresión del estilo de la casa.

En el banquillo quedaron referencias como **Cuvée Royale Brut Nature**, reflejo de la autenticidad y toda la pureza de la naturaleza; el **Cuvée Royale Brut Vintage 2013**, también elaborado con pinot noir y chardonnay, un champán elegante y dorado, además de **La Côte à Bras 2013 Blanc de Noirs Brut Nature**, elaborado con **pinot noir**, lo que le concede unas características únicas como su aspecto a oro viejo, y Josephine 2014, definido como la promesa de la elegancia y la complejidad.



España se ha posicionado como uno de los mercados emergentes de champán, de ahí que no resulte casual la alianza entre **Joseph Perrier y Emilio Moro**. Así, bajo el lema “Compartiendo valores, creceremos juntos”, la bodega vallisoletana se ha propuesto seguir creciendo y ampliando fronteras, compartiendo con los vecinos franceses historia y valores: la familia, la tradición y la excelencia.

Joseph Perrier ha conseguido grandes

hitos en sus casi dos siglos de historia como ser el champagne oficial de la corte inglesa. Es sin duda, uno de los mejores productores, apreciados por expertos y entusiastas en todo el mundo, consiguiendo grandes reconocimientos de prestigiosas revistas internacionales como James Suckling o Wine Enthusiast.



Con este acuerdo, **Bodegas Emilio Moro** se convierte en el

distribuidor oficial en España de los productos **Joseph Perrier**. Se trata de siete referencias únicas y especiales, con personalidad propia y con una calidad contrastada.

Bodegas Emilio Moro amplía su [gran oferta](#) de excelentes productos: “Teníamos claro que tenía que ser un champán de gran calidad, pero, sobre todo, queríamos elegir una maison con la que compartiésemos valores e historia. Este acuerdo nos va a hacer más fuertes para seguir ofreciendo a nuestros clientes la máxima calidad y conseguir éxitos juntos”.