

Laurent-Perrier Brut

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 50% Chardonnay, lo que hace una proporción particularmente elevada, representa el doble del promedio de la denominación; 35% Pinot Noir y 15% Pinot Meunier.

Denominación de Origen: Champagne.

Vinificación: Más de 55 viñedos entran en la composición. El porcentaje promedio de los viñedos es de 94%. Se incluye de un 10% a 20% de vinos de reserva para garantizar una constancia perfecta de del estilo de este vino de placer. El Laurent-Perrier Brut tiene un largo envejecimiento en bodega: 3 años mínimo para la botella de 0.75 L y de 4 a 5 años para el Magnum – pese a que sólo se requieren 15 meses para obtener la denominación Champagne. Gracias a su equilibrio y frescura natural, el vino es ligeramente dosificado. Después del “dosage” (adición de azúcar al vino), los vinos reposan unos cuantos meses adicionales antes de ser expedidos.

Notas de Cata: Su color es oro pálido. Burbujas finas y persistentes. Su aroma es delicado, fresco, equilibrado, de gran complejidad. Notas de cítricos y de frutas blancas. Su sabor bien definido, sutilmente redondo y expresivo. El vino evoluciona progresivamente hacia aromas frutales. Buen equilibrio de sabores y gran persistencia.

Temperatura de Servicio: Servir entre 8° C y 10° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 12° G.L.

Azúcar Residual: 12 g/L.

Gastronomía: El Champagne es aperitivo por excelencia. Su notable equilibrio, su frescura y su finura le permiten acompañar también los pescados más exquisitos, mariscos finos, carnes blancas y aves.

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

