

CHAMPAGNE - LAURENT PERRIER GRD SICLE EST\2COP - 750 ML

LAURENT PERRIER



País / Región / D.O

Francia, Viñedo de Champaña (V. de Champagne)



Historia

La casa fue fundada en 1812 y se caracteriza por una destacada pasión por el champán de los responsables de la firma y el respeto por los valores tradicionales. Cultiva, un espíritu independiente y una audacia creativa que hacen de sus bebidas algo único. Bernard de Nonancourt, impulsó a esta casa hasta hacerla una de las más prestigiosas de la Región. Actualmente, sus hijas, Stéphanie y Alexandra dirigen la bodega.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Elaborado de la composición de 12 viñedos de los mas prestigiosos como Ambonnay, De estos Grands Crus, solo las mejores parcelas son seleccionadas así como los mejores mostos provenientes del centro de prensado. El vino envejece durante un mínimo de cinco años bajo el método tradicional

Crianza : 36 a 72 meses en botella.

Notas de Cata.



Vista : Pajizo pálido



Nariz : Piña, Manzana, Albaricoque, Fruto seco, Almendras



Boca : Brut, Acidez media, Tanino suave, Cuerpo completo



Maridaje

Langosta, Bonito, Salmón, Carnero, Carne Madurada,

Calificación



Alc.Vol : 12.00%

Variedades: Chardonnay: 55%, Pinot Noir:
45%.

Temperatura de servicio: 10°C



ANTZARA
Gourmet Online