

LAURENT PERRIER-CHAMPAGNE BRUT CUVE-750 ML

LAURENT PERRIER



País / Región / D.O

Francia, CHAMPAGNE A.O.C. Champagne - Tours-Sur-Marne



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: Uvas procedentes de 55 viñedos entran en la composición para este champagne. Incluye de un 10 a un 20% de vinos de reserva, para garantizar una regularidad y consistencia perfecta en el Brut. Reposo en lías durante tres años. Después del "dosage" (adición de azúcar al vino), los vinos reposan durante tres meses adicionales antes de ser expedidos. Crianza : Segunda fermentación en botella durante 18 meses.

Notas de Cata.



Vista : Pajizo pálido



Nariz : Kiwi, Manzana, Albaricoque, Crema, Fruto seco



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



Maridaje

Langosta, Atún, Lubina, Cordero, Carne Madurada,

Alc.Vol : 12.00%

Variedades: Chardonnay: 50%, Pinot Noir: 30%, Pinot Meunier: 20%.

Temperatura de servicio: Entre 8°C-10°C

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online