

CHAMPAGNE - LAURENT PERRIER BRUT - 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: Se elabora de la composición de 55 viñedos, se obtiene de estos el 94% y el resto es un vino de reserva para garantizar una regularidad perfecta del Brut, envejece en promedio, durante tres años, por método tradicional, tiene un dosage de 12g/L, reposando durante tres meses adicionales antes de ser expedido.

Crianza : Segunda fermentación en botella durante 18 meses.

Notas de Cata.



Vista : Oro Pálido



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



Boca : Brut, Acidez media, Cuerpo completo



Maridaje

Langosta, Camarón, Bonito, Lubina, Cordero,

Calificación

Alc.Vol : 12.00%

Variedades: Chardonnay: 45%, Pinot Noir:

40%, Pinot Meunier: 15%.

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

MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO