



Laurent-Perrier

LA CUVÉE BRUT

L'EQUILIBRIO PERFETTO

Questo vino deriva dal succo più puro dell'uva e, da solo, permette a Laurent-Perrier di elaborare «La Cuvée», un vino di champagne di grande finezza e di bella freschezza, ottenuto dopo un lungo invecchiamento nelle nostre cantine.

La scelta di una forte percentuale di Chardonnay è alla base dello stile e della personalità di Laurent-Perrier. Purezza, freschezza ed eleganza sono le caratteristiche ricercate per questo vino che ci inizia allo spirito della Maison.

VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO

Per l'assemblaggio, si utilizzano solo i mosti della cuvée, cioè soltanto l'80% dell'estrazione dei succhi d'uva.

- Varietà: Una prevalenza di Chardonnay, oltre il 50%
Pinot Noir, oltre il 30%-35%
completata con Meunier dal 10 al 15%
- Vini di riserva dal 15 al 30%* per assicurare una perfetta regolarità dello stile.

Crus: nella composizione di La Cuvée sono assemblati più di 100 crus* selezionati da Laurent-Perrier.

La Cuvée gode di un invecchiamento ideale di circa 4 anni in cantina. L'equilibrio e la freschezza che ne derivano permettono un basso dosaggio.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una veste oro pallido. Bollicine finissime alimentano un cordone di spuma molto persistente.

Delicato al naso con aromi di agrumi freschi e fiori bianchi. La complessità del vino si esprime su note successive, come la pesca della vigna e i frutti bianchi. Un perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza con sapori fruttati molto presenti nel finale.

Temperatura di servizio: tra 8°C e 10°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo vino fresco e puro è perfettamente adatto come aperitivo. Le sue note di agrumi e di frutti bianchi e il suo notevole equilibrio sostenuto da un'effervescenza sottile, ne fanno uno champagne ideale per accompagnare carni bianche e pesci più fini.

Oltre il 50% di Chardonnay, ovvero quasi il doppio dell'impiantatura champenois, dona a questo champagne brut una personalità unica

Un invecchiamento molto lungo nelle nostre cantine, affinché i vini arrivino a perfetta maturità.

**Questi dati quantitativi possono variare e sono forniti a titolo illustrativo.*

