



Laurent-Perrier

HARMONY DEMI-SEC

DOLCEZZA E DELICATEZZA

L'evoluzione del gusto generale verso vini meno zuccherati e il consumo all'aperitivo hanno portato alla generalizzazione degli champagne brut. Ma numerosi amatori continuano ad apprezzare la finezza dei piaceri del passato che il Demi-Sec rappresenta.

Harmony è un vino Demi-Sec rotondo e delicato grazie a una forte proporzione di Chardonnay e a un dosaggio equilibrato.

VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO

Varietà: Chardonnay 45%*
Pinot Noir 40%*
Meunier 15%*

- Vini di riserva dal 10 al 20%*, talora anche di più, per assicurare una perfetta regolarità del Demi-Sec.

Crus: nella sua composizione entrano più di 55 Crus*.

Dosaggio: 40 g/l. Il vino è dosato con una liqueur composta da zucchero di canna e da vino della stessa cuvée.

Invecchiamento: 3 anni.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una veste brillante ed elegante di colore giallo dorato.

Un naso intenso e ricco, con note di frutti secchi (mandorle e nocciole) e di aromi grigliati o tostiti. Dopo alcuni anni di invecchiamento, il naso evolve verso ricche sfumature di miele e resina di pino.

Un vino ampio e generoso. Una bocca calorosa e ricca in cui domina la rotondità.

Temperatura di servizio: tra 6°C e 8°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo vino sublima i piatti salati-zuccherati e accompagna particolarmente bene i dessert e la pasticceria. Offrirà ai piatti una grande ricchezza e profondità.

Una percentuale di Chardonnay tra le più alte della sua categoria

Un assemblaggio scelto, dal dosaggio magistralmente controllato, per un Demi-Sec sofisticato

Un invecchiamento prolungato, più del doppio della media dell'appellation

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

