LAURENT - PERRIER BRUT

Le vin et son histoire

Le Brut non millésimé est toujours la signature la plus représentative du style d'une Maison. Le choix d'un très fort pourcentage de Chardonnay est la base de la personnalité du Laurent-Perrier Brut. Pureté, Fraîcheur, Elégance sont les caractéristiques recherchées pour ce vin qui initie à l'esprit Laurent-Perrier.

Composition

Seuls les meilleurs jus de raisin sont utilisés pour l'élaboration de cette cuvée.

Cépages : Chardonnay : 50 % (*) - ce qui est une proportion particulièrement élevée, le double de la moyenne de l'appellation, Pinot Noir : 35 % (*), Pinot Meunier : 15 % (*).

Crus : Plus de 55 crus (*) entrent dans sa composition avec une moyenne de crus de 94 % et jusqu'à 20 % (*) de vins de réserve sont inclus, ce qui assure une parfaite régularité du style de ce vin de plaisir.

Vinification et vieillissement

Le Laurent-Perrier Brut bénéficie également d'un vieillissement idéal en cave : trois ans minimum pour la bouteille de 75cl et quatre à cinq ans pour un magnum. L'équilibre et la fraîcheur du vin qui en découlent naturellement permettent un faible dosage. Après dosage, les vins bénéficient d'un repos supplémentaire de plusieurs mois avant leur expédition.

Caractéristiques sensorielles

Visuel : Robe or pâle. Bulles fines et persistantes.

Olfactif : Nez délicat, fraîcheur équilibrée, d'une belle complexité. Notes d'agrumes et de fruits blancs.

Gustatif : D'une grande droiture, ce vin subtilement rond, expressif, évolue progressivement vers des arômes fruités. Bel équilibre des saveurs et bonne persistance.

Dégustation

Température de service entre 8°C et 10°C.

L'alliage de fraîcheur et de pureté du Laurent-Perrier Brut a contribué à faire connaître le champagne comme un vin d'apéritif. Ses notes d'agrumes et de fruits blancs, telle la pêche de vigne, et son remarquable équilibre soutenu par une effervescence subtile en font le compagnon idéal de tous les instants de convivialité raffinée.

(*) Ces données quantitatives peuvent varier d'une cuvée à l'autre et sont données à titre purement indicatif.

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

Domaine Laurent-Perrier
51150 Tours-sur-Marne
France
www.laurent-perrier.com