

LAURENT - PERRIER DEMI-SEC



LE VIN ET SON HISTOIRE

L'évolution du goût général vers des vins moins sucrés, et la consommation à l'apéritif a conduit à la généralisation des champagnes Bruts. Mais de nombreux amateurs continuent à apprécier la subtilité et le rappel agréable des plaisirs du passé que représente le Demi-Sec.

COMPOSITION

Cépages : Chardonnay : 45 % (*), Pinot Noir : 40 % (*), Pinot Meunier : 15 % (*).

Crus : Plus de 55 crus (*) entrent dans sa composition. Moyenne des crus de 94 % (*). De 10 à 20 % (*) de vins de réserve sont inclus pour assurer une parfaite régularité du Demi-Sec, parfois plus encore.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Trois années de vieillissement minimum. Le vin est dosé avec une liqueur composée de sucre de canne et de vin de la même cuvée, à hauteur de 40 grammes par litre(*).

DÉGUSTATION

Visuel : Robe brillante et élégante de couleur jaune doré, assez soutenue.

Olfactif : Nez intense et riche. Il s'ouvre sur des notes de fruits secs (amandes et noisettes) ainsi que sur des arômes de grillé ou de toasté. Après quelques années de vieillissement, le nez évoluera vers de riches nuances de miel et de sève de pin.

Gustatif : Vin ample et généreux. Bouche chaleureuse et riche où domine la rondeur.

À TABLE

Température de service entre 6°C et 8°C.

La vinosité du Demi-Sec appelle naturellement des desserts sucrés et donnera aux plats beaucoup de richesse et de profondeur, particulièrement les pâtisseries.

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



DOMAINE LAURENT-PERRIER
51150 TOURS-SUR-MARNE
FRANCE
www.laurent-perrier.com