

Laurent-Perrier

LA CUVÉE

Ce vin est issu du jus le plus pur du raisin, qui seul permet à Laurent-Perrier d'élaborer « La Cuvée », un vin de champagne d'une grande finesse et d'une belle fraîcheur obtenues après un long vieillissement dans nos caves.

Le choix d'un fort pourcentage de Chardonnay est à la base du style et de la personnalité de Laurent-Perrier. Pureté, fraîcheur et élégance sont les caractéristiques recherchées pour ce vin qui initie à l'esprit de la Maison.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

Pour l'assemblage, seuls les moûts de la cuvée sont utilisés soit seulement 80% de l'extraction des jus de raisin.

Cépages : Chardonnay de 50 à 55 % *
Pinot Noir de 30 à 35 % *
Meunier de 15 à 20 % *
+ Vins de réserve de 20 à 30%* pour assurer une parfaite régularité du style.

Crus : dans la composition de La Cuvée plus de 100 crus * sélectionnés par Laurent-Perrier sont assemblés.

La Cuvée bénéficie d'un vieillissement idéal en cave. L'équilibre et la fraîcheur qui en découlent permettent un faible dosage.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe or pâle. Des bulles très fines alimentent un cordon de mousse très persistant.

Un nez délicat sur des arômes d'agrumes frais et de fleurs blanches. La complexité du vin s'exprime sur des notes successives comme la pêche de vigne et les fruits blancs. Un équilibre parfait entre la fraîcheur et la finesse avec des saveurs fruitées très présentes en fin de dégustation.

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

ACCORDS METS / VINS

Ce vin frais et pur convient parfaitement pour l'apéritif. Ses notes d'agrumes et de fruits blancs, et son remarquable équilibre soutenu par une effervescence subtile, en font un champagne idéal pour accompagner les volailles et les poissons les plus fins.



●
De 50 à 55 % de Chardonnay, soit près du double de l'encépagement champenois, donne une personnalité unique à ce champagne brut.

●
Un très long vieillissement dans nos caves afin que les vins arrivent à parfaite maturité.



* Ces données quantitatives peuvent varier et sont données à titre purement indicatif.