



Laurent-Perrier Brut

La ambición de Laurent-Perrier es ofrecer a los profesionales del vino de todo el mundo, Champagnes capaces de conquistar, de seducir y de ganarse la confianza de los clientes que les gusta descubrir el universo del Champagne.

La intención de Laurent-Perrier es conseguir que sus clientes, no sólo reconozcan el prestigio de un gran vino o de una marca de distinción, con un sabor y elegancia propia, sino también, hacerlos descubrir placeres singulares y variados.

Ficha Técnica

Capacidad: 0,750 L.

Varietal de Uvas: 45% Chardonnay, lo que hace una proporción particularmente elevada, representa el doble del promedio de la denominación; 40% Pinot Noir y 15% Pinot Meunier.

Denominación de Origen: Champagne.

Vinificación: Más de 55 viñedos entran en la composición. El porcentaje promedio de los viñedos es de 94%. Se incluye de un 10% a 20% de vinos de reserva para garantizar una regularidad perfecta del Brut, a veces un poco más. El Brut L-P envejece, en promedio, durante 3 años – pese a que sólo se requieren 15 meses para obtener la denominación Champagne. Gracias a la frescura natural, el vino es ligeramente dosificado (12 g/l) lo que hace destacar su equilibrio. Después del “dosage” (adición de azúcar al vino), los vinos reposan durante tres meses adicionales antes de ser expedidos.

Notas de Cata: Su color es oro pálido. Burbujas finas y persistentes. Su aroma es delicado, fresco, de gran complejidad. Notas de cítricos y de frutas blancas. Su sabor en la primera impresión es fresco y ligero a la vez. El vino es redondo, expresivo y evoluciona progresivamente hacia aromas frutales. Buen equilibrio de sabores y una gran persistencia.

Temperatura de servicio: Servir entre 8°C y 10°C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 12° G.L.

Azúcar residual: 12g/L.

Potencial de Guarda: 1 año en óptimas condiciones de guarda.

Gastronomía: El Champagne es aperitivo por excelencia. Su notable equilibrio, su frescura y su finura le permiten acompañar también los pescados más exquisitos, mariscos finos, carnes blancas y aves.

Notas Especiales

Para Bernard de Nonancourt, "el Champagne clasificado es característico de una cosecha, el Brut no clasificado es característico de una casa".

Todas las virtudes de los vinos Laurent-Perrier están reunidas en el Brut. Una calidad constante y la más pura expresión del estilo de la Casa.

Una gran Champagne para iniciarse al espíritu Laurent-Perrier.

