

Laurent-Perrier « La Cuvée » Brut



Type de vin
Effervescent



Appellation & Région viticole
Champagne | Champagne



Cépages
Chardonnay (50%), Pinot Noir (30%), Pinot Meunier (10%),
Vins de réserve (10%)



Producteur
Laurent-Perrier à Tours-sur-Marne (51150)



Commentaire

L'histoire de la maison Laurent-Perrier commence en 1881 lorsque Alphonse Pierlot lègue son domaine à Eugène Laurent, qui est alors chef de cave. Eugène Laurent commence à acheter des vignes à Bouzy, Tours-Sur-Marne et Ambonnay, et se fait construire un cuvage à Tours-Sur-Marne. « La Cuvée » est issue du jus le plus pur du raisin, dont un fort pourcentage de Chardonnay. Pour l'assemblage, seuls les moûts de la cuvée sont utilisés soit seulement 80% de l'extraction des jus de raisin. Plus de 100 Crus sélectionnés par Laurent-Perrier sont assemblés. « La Cuvée » bénéficie d'un vieillissement idéal de plus ou moins 4 ans en cave. L'équilibre et la fraîcheur qui en découlent permettent un faible dosage.



Dégustation

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. 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.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 (Étui unitaire)

