

Brut

AOC 2012

Laurent Perrier

Lo Champagne Brut Laurent Perrier Aoc è il vino più rappresentativo dello stile inconfondibile della Maison, lo champagne che racchiude e sintetizza le qualità essenziali del nome Laurent Perrier: finezza, potenza, freschezza ed eleganza. Unico questo champagne della Maison secolare di Francia.

CARATTERISTICHE

Tipo Champagne

Sottotipo Blanc de Blancs

Denominazione AOC

Annata 2012

Nazione di produzione Francia

Regione di produzione Champagne

Vitigno Chardonnay 50% ;Pinot Nero 35% ;Pinot Meunier 15%

Gradazione 12.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Una carnagione fresca e delicata. Il Laurent-Perrier Brut avanza con discrezione in un oro pallido che mette in mostra le sue bollicine fini e persistenti

Gusto La flessibilità, la finezza e la freschezza donano un notevole equilibrio donando sapori in continuo rinnovamento. Buona lunghezza in finale

Profumo Un naso delicato, freschezza equilibrata. Note floreali e la luce come la traccia di un profumo nell'aria si mescolano in una deliziosa armonia. L'eleganza si sviluppa a poco a poco, mescolandosi con note di agrumi e frutti bianchi

Abbinamenti Primi con pesce, frutti di mare, crostacei, secondi piatti di carni bianche

Temperatura di servizio 8° - 10° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Wine Spectator 91

DATI DI PRODUZIONE

Tipo raccolta Manuale

Affinamento Almeno tre anni in bottiglia