



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