

Laurent-Perrier

BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

NATURE



●
Blanc de Blancs sem dosagem.

●
100% Chardonnay proveniente dos melhores Crus da Côte des Blancs e da Montanha de Reims.

A Laurent-Perrier privilegiou sempre a Chardonnay como casta maioritária no conjunto das suas Cuvées e foi precursora na categoria Brut Nature desde 1981.

Hoje, um perfeito domínio da vinificação e da produção de casta em cuba de inox permite-nos elaborar um Blanc de Blancs Brut Nature.

VINIFICAÇÃO, ASSEMBLAGEM E ESTÁGIO

Casta: Chardonnay 100%
Crus: Chardonnay da Côte des Blancs: Avize, Cramant, Oiry, Chouilly.
Chardonnay da Montanha de Reims: Tours-sur-Marne, Villers-Marmery, Rilly La Montagne.
Deve ser obtido um perfeito equilíbrio entre os vinhos do ano e os de reserva antes da colocação em cave.
Após um estágio de 5 anos nas nossas caves, o dégorgement é realizado sem dosagem. Antes da comercialização, o vinho irá repousar por vários meses.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

De cor branca com uma efervescência fina e persistente. Nariz mineral com notas de citrinos.
Após um ataque vivo, este vinho exprime-se em boca com uma presença muito equilibrada, para terminar com um final fresco de limão intenso.
Temperatura de serviço: entre 9°C e 11°C.

COMBINAÇÃO DE IGUARIAS / VINHOS

Este Blanc de Blancs Brut Nature é um autêntico vinho para a gastronomia e combina com os peixes mais requintados: robalo em crosta de sal, vieiras, calamares marinados com limão, tomilho, azeite, cozinhados a la plancha.

