



LA CUVÉE BRUT

This wine comes from the purest grape juice and it alone allows Laurent-Perrier to craft “La Cuvée”, a champagne of great finesse and a beautiful freshness obtained after a long ageing process in our cellars. Laurent-Perrier’s style and personality are defined by its very high proportion of Chardonnay. Purity, freshness and elegance - essential characteristics, expressed in this champagne - are a good introduction to the spirit of the House.

BLENDING AND WINE MAKING

Grape Varietals: A majority of Chardonnay, over 50%
Pinot Noir, over 30%

+ Reserve wines up to 20-30%* to ensure perfect consistency in style.

Crus: the blend of La Cuvée is made from more than 100 crus* selected by Laurent-Perrier.

La Cuvée benefits from ideal ageing in the cellar. Its balance and freshness are enhanced by a light dosage.

OVER 50% OF CHARDONNAY, NEARLY DOUBLE THE AVERAGE IN CHAMPAGNE, GIVES A UNIQUE PERSONALITY TO THIS BRUT CHAMPAGNE.

- A VERY LONG AGEING PROCESS IN OUR CELLARS UNTIL THE WINE REACHES PERFECT MATURITY.

SENSORIAL CHARACTERISTICS

A pale gold in colour. Fine bubbles feed a persistent mousse.

A delicate nose with hints of fresh citrus and white flowers. The wine’s complexity is expressed in successive notes such as vine peach and white fruit notes. A perfect balance between freshness and delicacy with fruity flavours very present on the finish.

Serve between 8°C and 10°C.

WINE/FOOD PAIRINGS

This fresh and pure wine is perfect for an apéritif. Its citrus and white fruit notes and its remarkable balance, supported by a subtle effervescence, make it an ideal accompaniment to poultry and the finest fish.



*These quantitative data may vary and are given for illustrative purposes.

CHAMPAGNE



LA CUVÉE BRUT

Este vinho vem do sumo de uva mais puro por isso permite, sozinho, que Laurent-Perrier elabore "La Cuvée", um champanhe de excelente finesse e uma bela frescura obtida após um longo processo de envelhecimento nas nossas adegas. O estilo e a personalidade de Laurent-Perrier são definidos pela sua proporção muito elevada de Chardonnay. Pureza, frescura e elegância - características essenciais, expressas neste champanhe - são uma boa introdução ao espírito da Casa.

FUSÃO E FABRICAÇÃO DE VINHO

Variedade da Uva: Grande parte Chardonnay acima de 50%

Pinot Noir: acima de 30%

+ Vinhos de reserva até 20-30% * para garantir uma consistência perfeita em estilo.

Crus: a mistura de La Cuvée é feita a partir de mais de 100 crus* selecionados por Laurent-Perrier.

La Cuvée beneficia do envelhecimento ideal na adega. O seu equilíbrio e frescor são reforçados por uma leve dosagem.

- MAIS DE 50% DO CHARDONNAY, QUASE O DOBRO DA MÉDIA EM CHAMPAGNE, DÁ UMA PERSONALIDADE ÚNICA A ESTE CHAMPAGNE BRUT.

- UM PROCESSO DE ENVELHECIMENTO MUITO LONGO NAS ADEGAS ATÉ O VINHO ATINGIR A MATURIDADE PERFEITA.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Uma cor dourada pálida. Delicadas bolhas alimentam uma mousse persistente.

Um aroma delicado com toques de citrinos e flores brancas. A complexidade do vinho é expressa em notas sucessivas, como notas de pêssego e frutas brancas.

Um equilíbrio perfeito entre frescura e delicadeza com sabores frutados muito presentes no acabamento.

Deve ser servido entre os 8 °C e 10 °C.

LIGAÇÕES GASTRONÓMICAS

Este vinho fresco e puro é perfeito para um aperitivo. As suas notas de frutas cítricas e brancas e o seu notável equilíbrio, apoiado por uma subtil efervescência, tornam-no o acompanhamento ideal para carne de aves e os melhores peixes.

*Estes dados quantitativos podem variar e são dados para fins ilustrativos.

