

Laurent-Perrier LA CUVÉE

O EQUILÍBRIO PERFEITO



•
Mais de 50% de Chardonnay, o que confere uma personalidade única a este champanhe brut.

•
Um longo estágio nas nossas caves para que os vinhos cheguem a maturidade perfeita.

Este vinho resulta do mais puro sumo de uva, que permite à Laurent-Perrier elaborar «La Cuvée», um vinho de champanhe de um grande requinte e frescura, obtidos após um longo estágio nas nossas caves.

A escolha de uma percentagem elevada de Chardonnay está na base do estilo e da personalidade da Laurent-Perrier. Pureza, frescura e elegância são as características procuradas para este vinho que proporciona uma iniciação ao espírito de la Maison.

VINIFICAÇÃO, ASSEMBLAGEM E ESTÁGIO

Para a assemblagem, apenas são utilizados os mostos da cuvée, ou seja, apenas 80% da extração dos sumos de uva.

Castas: uma maioria de Chardonnay, mais de 50% de Pinot Noir, entre 30 a 35% completado por Meunier, entre 10 a 15% + Vinhos de reserva entre 15 a 30% para garantir uma perfeita regularidade do estilo*.

Crus: na composição de «La Cuvée», são assemblados mais de 100 Crus* selecionados pela Laurent-Perrier.

«La Cuvée» beneficia de um estágio ideal de mais ou menos 4 anos em cave. O equilíbrio e a frescura que daí resultam permitem uma baixa dosagem.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

De cor ouro pálido. Bolhas muito finas alimentam um fio de espuma muito persistente.

Nariz delicado em aromas de citrinos frescos e flores brancas. A complexidade do vinho exprime-se em notas sucessivas como o pêssego de vinha e as frutas brancas. Um equilíbrio perfeito entre a frescura e o requinte, com sabores a fruta muito presentes em fim de degustação.

Temperatura de serviço: entre 8°C e 10°C.

COMBINAÇÃO DE IGUARIAS / VINHOS

Este vinho fresco e puro é ideal para aperitivo. As suas notas de citrinos e frutas brancas, bem como o seu incrível equilíbrio realçado por uma subtil efervescência, tornam-no num champanhe ideal para acompanhar as carnes brancas e os peixes mais requintados.

*Estes dados quantitativos podem variar e são facultados a título meramente indicativo.

