

Laurent-Perrier

ULTRA BRUT

EN ESTADO PURO

Precursor de la categoría Brut Nature, Laurent-Perrier Ultra Brut* es un vino sin azúcar añadido. Expresa un champagne en estado puro llamado originalmente «Gran Vino sin azúcar». Lanzada en 1981, esta innovación es una verdadera ilustración del saber-hacer de la Maison.

VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

Variedades: Chardonnay 55%*

Pinot Noir 45%*

+ 1 o 2 vinos de reserva de una añada complementaria.

Crus: Más de 15 Crus** distintos se usan en la composición.

Sin dosage: la uva se selecciona minuciosamente, utilizando sólo aquellas que posean tanto un alto grado potencial como una acidez baja, lo que permite que el vino alcance el equilibrio requerido sin la necesidad del dosage.

Envejecimiento ideal: 6 años como mínimo.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Capa muy clara y cristalina.

Nariz intensa y compleja de frescura extrema con notas frutales (cítricos, frutos blancos), florales (madreselva) y notas yodadas que dan una sensación de gran frescura.

Este vino etéreo y delicado, con una longitud sorprendente, se caracteriza por una gran pureza y por un final largo sin saturación.

Temperatura de servicio: entre 8°C y 10°C.

MARIDAJE

Este vino marida perfectamente con mariscos, sushis, un ceviche de pescado blanco, con parmesano joven o jamón de pata negra.

*Marca registrada

**Datos cuantitativos que pueden variar. Sirven a título indicativo.



●
Primer vino de champagne sin dosage.

●
Exclusivamente elaborado a partir de una añada seleccionada por su equilibrio perfecto entre gran madurez y baja acidez.

●
Ensamblaje específico, en ningún caso se trata de un Brut sin dosage.



Fotografía: Iris Veigle