

Laurent-Perrier

LA CUVÉE

EL EQUILIBRIO PERFECTO



•
Más de un 50% de Chardonnay, alrededor del doble del conjunto de vides de Champagne, lo que proporciona una personalidad única a este champagne brut.

•
Un envejecimiento muy largo en nuestras bodegas para que los vinos alcancen una madurez perfecta.

Este vino proviene del zumo más puro de la uva, el único que permite a Laurent-Perrier elaborar «La Cuvée», un champagne de una gran finura y hermosa frescura que se obtiene tras un largo envejecimiento en nuestras bodegas.

La selección de un alto porcentaje de Chardonnay es la base del estilo y la personalidad de Laurent-Perrier. Pureza, frescura y elegancia son las características que se buscan para este champagne que inicia en el espíritu de la Maison.

VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

Para el ensamblaje sólo se utilizan los mostos de «La Cuvée», es decir, solamente el 80 % de la extracción del zumo de uva.

Variedades: una mayoría de Chardonnay, más del 50%

Pinot Noir, entre un 30 y un 35%
ajustado con Meunier, entre un 10 y un 15%

+ Vinos de reserva entre un 15% y un 30%, para garantizar la regularidad perfecta del estilo.

Crus: en la composición de La Cuvée se ensamblan más de 100 Crus* seleccionados por Laurent-Perrier.

«La Cuvée» disfruta de un envejecimiento ideal de alrededor de 4 años en la bodega. El equilibrio y la frescura que se consiguen permiten un dosage escaso.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Capa dorada pálida. Burbuja muy fina que alimenta un cordón de espuma muy persistente.

Delicado en nariz con aromas a cítricos frescos y flores blancas. La complejidad del vino se expresa en notas sucesivas de melocotón de viña y frutos blancos. Equilibrio perfecto entre frescura y finura con sabores afrutados muy presentes al final de la degustación.

Servir entre 8°C y 10°C.

MARIDAJE

Este vino fresco y puro es ideal para el aperitivo. Las notas de cítricos y de frutos blancos y el notable equilibrio sostenido por la efervescencia ligera, hacen de La Cuvée un champagne ideal para acompañar las aves y los pescados más finos.

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

