

Laurent-Perrier BRUT MILLÉSIMÉ 2012

AÑADAS EXCEPCIONALES



Laurent-Perrier declara añadas excepcionalmente; menos de una cada dos años, mientras que el mercado declara más de tres añadas cada cuatro años.

Elaborado exclusivamente a partir de Crus de Chardonnay de la Côte des Blancs y Pinot Noir de la Montagne de Reims.

Millésimé es la distinción de una añada excepcional, de la cual sólo una selección de Grands Crus de Chardonnay y de Pinot Noir entrará en la composición de una futura iteración de Grand Siècle. Un vino exclusivo y excepcional que expresa la personalidad de una añada en el estilo de Laurent-Perrier.

El año 2012 se caracterizó por sucesivas incidencias climáticas. Primero, la helada de invierno sensibiliza la vid, luego la helada de primavera así como una decena de granizadas que causaron daños significativos en muchas zonas del viñedo. Finalmente, una tormenta violenta acompañada de intensa granizada se desató el 7 de junio y destruyó una superficie importante en varios municipios. A pesar de estos incidentes climáticos, el verano seco y soleado permitió una maduración excepcional de la uva.

VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

Variedades: Chardonnay 50%
Pinot Noir 50%

Crus: Chardonnay de la Côte des Blancs: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Chouilly y Pinot Noir de la Montagne de Reims: Bouzy, Ay, Verzy, Mailly, Rilly-la-Montagne.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color oro blanco con burbujas muy finas y muy persistente. Nariz de gran complejidad, muy floral, con notas cítricas y melocotones blancos. Entrada viva, un vino muy presente y de gran finura que deja espacio a una agradable mineralidad y notas de pomelo al final.

Temperatura de servicio: entre 9°C y 11°C.

MARIDAJE

Brut Millésimé 2012 marida bien con mariscos y pescados nobles pero también con aves o ternera. Este vino ensalza los quesos de pasta cocida como un Comté joven o un Beaufort.

