

# Laurent-Perrier

## BLANC DE BLANCS

BRUT NATURE

### LA EXPRESIÓN DE LA CHARDONNAY



●  
Blanc de Blancs sin dosage.

●  
100% Chardonnay proveniente de los mejores Crus de la Côte des Blancs y de la Montaña de Reims.

Laurent-Perrier siempre ha dado preferencia a la Chardonnay como uva mayoritaria en todos sus Cuvées, y fue precursor en la categoría Brut Nature desde 1981.

Hoy, el control perfecto de la vinificación y de la crianza de la uva en cuvas de inox permite elaborar un Blanc de Blancs Nature.

#### VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

Uva: Chardonnay 100%

Crus: Chardonnay de la Côte des Blancs: Avize, Cramant, Oiry, Chouilly.

Chardonnay de la Montaña de Reims: Tours-sur-Marne, Villers-Marmery, Rilly la Montagne.

Un equilibrio perfecto entre los vinos del año y los vinos de reserva se tiene que alcanzar antes del depósito en bodega.

Tras un envejecimiento ideal en la bodega, el degüelle se realiza sin dosage. Antes de su comercialización, el vino disfruta de un reposo adicional de varios meses.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Capa blanca con efervescencia fina y persistente.

Mineral en nariz con notas de cítricos.

Después del ataque vivaz, el vino se expresa en boca con una presencia muy equilibrada y acaba en un final en el que brinda la frescura, con notas de limón.

Servir entre 9°C y 11°C.

#### MARIDAJES

Este vino Blanc de Blancs es un verdadero vino gastronómico que marida con los pescados más finos: lubina salvaje en costra de sal, vieiras, calamar a la plancha marinado con limón, tomillo y aceite de oliva.

