

Laurent-Perrier HÉRITAGE

LA HERENCIA DEL SABER HACER DE GRAND SIÈCLE



●
El primer Champagne Brut elaborado al 100% con vinos de reserva por una Casa de Champagne.

●
Un ensamblaje de vinos de reserva seleccionados por su alta calidad y complementariedad.

●
Un 55% de Chardonnay, es decir, el doble de la variedad de uva cultivada en Champagne.

Héritage es el resultado del saber hacer de Grand Siècle: un complejo ensamblaje de varias cosechas de los mejores Crus de Champagne y de dos variedades de uva, la Chardonnay y la Pinot Noir. Elaborado exclusivamente a partir de vinos de reserva seleccionados por su frescura, elegancia y complejidad, este vino ofrece una gran pureza y una madurez perfecta.

VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

Variedades de uva : Chardonnay 55 %
Pinot Noir 45 %

Crus : 40 Crus, de los cuales el 50% son Grands Crus.
100 % vinos de reserva: Héritage es el resultado del saber hacer de Laurent-Perrier en la elaboración, almacenamiento y gestión de vinos de reserva.
Envejecimiento: idealmente un mínimo de 4 años.
El dominio del equilibrio y de la frescura permite una dosificación en azúcar baja.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color oro blanco, efervescencia fina y persistente.
En nariz notas de limón, melocotón blanco y frutas en almíbar, seguidas de aromas de almendras y pan tostados.
Ataque fresco que da paso a un paladar vivo, elegante y complejo, con aromas de fruta blanca y cáscara.
Aromas de fruta blanca y ralladura de cítricos. Héritage ofrece un equilibrio perfecto entre frescura, elegancia y madurez, con notas de miel floral.
Servir entre 8°C y 10°C.

MARIDAJES

Héritage combina perfectamente con platos delicados. El vino sublima platos como el pastel de ave, el hojaldre de setas o el rodaballo en salsa de champán.

