Laurent-Perrier
Brut Millésimé
2018

Solo añadas excepcionales

Laurent-Perrier crea millésimé solo las añadas excepcionales, menos de una cada dos años, mientras que la Champagne suele crear más de tres cada cuatro años.

Elaborado exclusivamente con Chardonnay de la Côte des Blancs y Pinot Noir de la Montagne de Reims.

Laurent-Perrier ha tomado la exigente decisión de elaborar millésimés exclusivamente de las mejores añadas con el fin de crear un vino excepcional, característico del estilo de la Maison. Brut Millésimé se compone de un ensamblaje de Chardonnay de la Côte des Blancs y Pinot Noir de la Montagne de Reims.

La añada 2018 se caracterizó por un invierno y una primavera suaves, acompañados de precipitaciones que favorecieron el crecimiento de la vid desde el débourrement a mediados de abril. La floración se produjo a principios de junio. El verano, cálido y soleado, ofrece las condiciones ideales para la maduración de las uvas. La vendimia comienza a finales de agosto y se desarrolla en condiciones meteorológicas perfectamente estables. Las uvas, de una calidad excepcional y gran generosidad, auguran una añada armoniosa y prometedora.

VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

Uvas: 52 % Chardonnay
48 % Pinot Noir
Crus: Chardonnay de la Côte des Blancs (Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Cramant, Chouilly) y Pinot Noir de la Montagne de Reims (Verzy, Louvois, Aÿ, Tours-sur-Marne, Ambonnay).
Envejecimiento: 7 años.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color dorado pálido con burbujas muy finas que alimentan un cordón de espuma persistente.
Nariz franca y aérea, que expresa aromas de cítricos frescos (pomelo rosa) y frutas blancas (melocotón de viña y ciruela mirabel).
Boca precisa y sabrosa, con aromas de cítricos confitados (clementina) que se mezclan con notas más sedosas de pastelería y miel de flores. El final ligeramente mineral y delicadamente salino acentúa aún más la persistencia en boca.
Temperatura de servicio: entre 9 °C y 11 °C.

MARIDAJE

Brut Millésimé 2018 marida a la perfección con ostras salteadas con mantequilla de algas, pechuga de pollo al limón o soufflé de queso.



Fotógrafo Iris Velghe