



Champagne La Cuvée Brut

Laurent-Perrier

Icône au raffinement éternel

Descrizione:

Questa cuvée di Laurent-Perrier incarna la discreta ma incrollabile grandezza della maison: uno champagne dalla purezza brillante e dall'equilibrio perfetto. L'artistico assemblaggio di Chardonnay, Pinot Noir e Meunier unisce freschezza, eleganza e profondità. Vinificato con cura e lungo invecchiamento, presenta un perlage fine, una vivace limpidezza e una struttura armoniosa. Come aperitivo o in accompagnamento ai pasti: l'incarnazione della raffinatezza francese, intramontabile, sovrana e inconfondibilmente Laurent-Perrier.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con riflessi paglierini. Bouquet fresco e delicato di agrumi, fiori di tiglio e pesca bianca. Perlage fine e delicato - al palato è fruttato e molto morbido fino al finale di frutta gialla.

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: 48 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Numero articolo: 02237--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne La Cuvée Brut

Laurent-Perrier

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	48 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.