

Champagnehuis Laurent-Perrier is opgericht in 1812 en wordt tegenwoordig over de hele wereld erkend als één van de grootste champagnemerken. Dit succes dankt het huis aan zijn constante streven naar kwaliteit. Aan de basis van het grote succes van het merk, vanaf de jaren 50, stond de legendarische eigenaar Bernard de Nonancourt, die met tomeloze energie bouwde aan het merk. Heden ten dage zijn zijn twee dochters, Stéphanie Meneux de Nonancourt en Alexandra Pereyre de Nonancourt, de stuwende krachten. De verschillende cuvées in het assortiment hebben elk hun eigen geschiedenis en persoonlijkheid. Ze zijn gebonden door een stijl die gekenmerkt wordt door frisheid, zuiverheid en elegantie. Het team, onder leiding van keldermeester Michel Fauconnet, staat garant voor de stijl van het huis.



Laurent-Perrier - Demi-Sec

Champagne, Frankrijk

Klimaat/Terroir

Een koel klimaat met kalkrijke bodems

Vinificatie

Méthode Champenoise; de tweede gisting van de wijn heeft op fles plaatsgevonden (45 gram dosage per liter).

Druiven

Chardonnay (minimaal 50%), Pinot Noir & Pinot Meunier

Geur & Smaak

Goudgeel, met geuren van gedroogd fruit, geroosterde amandeltjes, briochebrood en hazelnoten.

Serveersuggestie

De wijn bezorgt zoete gerechten meer rijkdom, diepte en finesse. Heerlijk bij bijvoorbeeld een combinatie van bosbessenmousse en frambozenmousse.

Weetje

Ondanks de tendens naar drogere wijnen, is het een genot deze zoetere champagne te drinken. Hij dankt zijn ronde en delicate smaak door een hoog percentage chardonnay. De wijn is maar liefst samengesteld uit 50 crus!