Laurent-Perrier La Cuvée Brut

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Champagne kent een koel klimaat en is beroemd om zijn kalkrijke Kimmeridge bodems.

VINIFICATIE: Méthode champenoise; tweede gisting van de wijn op fles gedurende vier jaar. De Cuvée Brut heeft een dosage van 8 g/l.

DRUIVEN: chardonnay (55%), pinot noir (35%), pinot meunier (10%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Een open, intens en goudkleurige champagne met een fijne, lang aanhoudende mousse. Een delicaat aroma met citrus, witte bloemen, perzik en kweepeer. De afdronk is rond, fris en intens.

SERVEERSUGGESTIE: Vanwege de elegante stijl is deze wijn een perfect aperitief. Ook heerlijk bij bijvoorbeeld tartaar van rauwe tonijn met zeekraal, oesters, gevogelte en de mooiste vissoorten.

WEETJE: De meer dan 50% chardonnay, bijna het dubbele van een gemiddelde champagne, geeft deze champagne brut een unieke persoonlijkheid.

Vegan

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812
Tours-sur-Marne

Laurent-Perrier wordt wereldwijd erkend als een van de meest gerenommeerde champagnehuizen. Iedere cuvée in het assortiment heeft zijn eigen geschiedenis en persoonlijkheid. De verbindende factor is een stijl die gekenmerkt wordt door frisheid, zuiverheid en elegantie. Hoewel het huis in 1812 werd opgericht, kwam het echte succes met de komst van Bernard de Nonancourt in de jaren vijftig van de vorige eeuw. Onder zijn leiding groeide het bedrijf uit tot een champagnehuis van faam en formaat. Zijn twee dochters Stéphanie en Alexandra hebben de leidende rol met veel succes van hun vader overgenomen. Laurent-Perrier is een autoriteit op het gebied van rosé-champagne en zowel de Cuvée Rosé Brut als de Grand Siècle Alexandra Rosé Millésimé zijn de onbetwiste visitekaartjes.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978