



Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een koel klimaat met kalkrijke Kimmeridge bodems.

VINIFICATIE: Méthode champenoise; de tweede gisting op fles met 3 jaar rijping. Dosage: 40 g/l. De liqueur wordt gemaakt van rietsuiker opgelost in wijn van dezelfde cuvée.

DRUIVEN: chardonnay (45%), pinot noir (40%), pinot meunier (15%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Goudgeel met een rijke en intense neus van amandel, hazelnoot en toast. Na enkele jaren rijping diepere tonen van honing en dennenhars. De smaak is vol, rond en rijk.

SERVEERSUGGESTIE: Deze wijn geeft zowel zoete als hartige gerechten een extra dimensie, met name desserts en gebak. Op zoek naar een champagne bij oliebollen? Dan is dit je fles! Maar probeer hem ook eens met romige blauwschimmelkaas. Serveer op 6-8°C.

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



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.