



## Laurent-Perrier Brut Millésimé 2015

Champagne, Frankrijk

**KLIMAAT & TERROIR:** Een koel klimaat met kalkrijke bodems. Uitsluitend gemaakt van de beste Crus uit de Côte de Blancs (Chouilly, Oger, Cramant, Oiry) en Montagne de Reims (Tours-sur-Marne, Ay, Tauxières, Verzenay, Ambonnay).

**VINIFICATIE:** Méthode Champenoise: de tweede gisting van de wijn heeft op fles plaatsgevonden. De champagne rijpt zes jaar op zijn gistcellen.

**DRUIVEN:** chardonnay (50%), pinot noir (50%)

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 12,00%

**GEUR & SMAAK:** Complex aroma met elegante nuances van bijenwas, gekonfijte citroen, kamperfoelie en meidoorn, gevolgd door aroma's van toast en sinaasappel met een romige en elegante smaak.

**SERVEERSUGGESTIE:** Heerlijk in combinatie met carpaccio van Sint-Jacobsschelpen, gegrilde zeebaars of gebraden kip met citrusvruchten.

**WEETJE:** Laurent-Perrier maakt zeer zelden vintage champagne, gemiddeld minder dan eens per twee jaar. Vanaf dit oogstjaar verpakt in de unieke en iconische fles kenmerkend voor alle topcuveés van Laurent-Perrier.



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.