



Laurent-Perrier Héritage

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een koel klimaat met kalkrijke bodems.

VINIFICATIE: Héritage is een blend van 40 cru's, waarvan 50% grand crus. Gemaakt volgens de Méthode Champenoise met een tweede gisting op fles. De rijping duurt minimaal vier jaar.

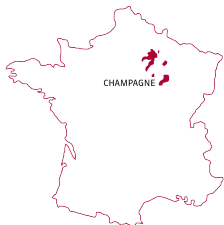
DRUIVEN: chardonnay (55%), pinot noir (45%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Witgouden kleur met fijne, aanhoudende mousse. In de neus tonen van citroen en witte perzik, geroosterd brood en geroosterde amandelen. De wijn heeft een frisse aanzet in de mond, en is levendig, elegant en complex met wit fruit en citroenschil.

SERVEERSUGGESTIE: Perfect bij gevogelte, ham, vis, schaaldieren (langoustine, krab) en paddenstoelen.

WEETJE: Alle kennis en ervaring – en de reservewijnen zelf natuurlijk – van Laurent-Perrier op het gebied van haar Grand Siècle-wijnen komen samen in dit eerbetoon aan het erfgoed van de Champagnefamilie. Héritage betekent dan ook 'nalatenschap'.



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.