



Laurent-Perrier Brut Millésimé 2018

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een koel klimaat met kalkrijke bodems. Gemaakt van de beste Cru's; chardonnay uit de Côte des Blancs (Le Mesnil-sur-Oger, Avize, Cramant, Chouilly) en pinot noir uit de Montagne de Reims (Verzy, Louvois, Ay, Tours-sur-Marne, Ambonnay).

VINIFICATIE: Méthode champenoise (ook bekend als 'méthode traditionnelle') met de tweede gisting in de fles. De champagne rijpt zeven jaar sur lie (op de gistcellen) voor een complex en romig resultaat.

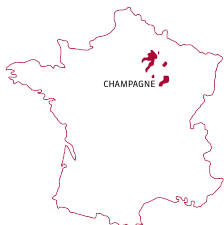
DRUIVEN: chardonnay (52%), pinot noir (48%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Bleekgouden champagne met delicate bubbels en aroma's van citrus en rijp steenfruit. Levendige smaak met tonen van romige patisserie en een elegante, subtiel zilte afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Een uitstekende combinatie met oesters geserveerd met zeewierboter, kipfilet met citroen, of een Franse kaassoufflé uit de oven.

WEETJE: Laurent-Perrier maakt zeer zelden vintage champagne, gemiddeld minder dan eens per twee jaar.



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.