



Laurent-Perrier Brut Millésimé 2007

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een koel klimaat met kalkrijke bodems

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

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

GEUR & SMAAK: Delicate neus met florale tonen en een aangename complexiteit. Bij de aanzet duidelijk citrusbloesem, een geweldige frisheid en een hint van zout. Vervolgens aroma's van wit fruit en in de afdronk bittere sinaasappel.

SERVEERSUGGESTIE: Schenken op een temperatuur tussen 9 en 11 graden bij rijke visgerechten, charcuterie, gegrild gevogelte, varkenshaas of kalfsvlees met morieljes.

WEETJE: Een millésimé betekent dat de champagne enkel bestaat uit druiven afkomstig van een oogstjaar. Millésime is Frans voor 'jaartal'. Alleen in hele goede jaren wordt besloten tot het maken van zo'n millésimé.



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.