



# Laurent-Perrier La Cuvée

Il vino nasce dal succo d'uva più puro e da solo permette a Laurent-Perrier di creare "La Cuvée", uno champagne di grande finezza e di una bella freschezza ottenuta dopo un lungo invecchiamento nelle nostre cantine. Lo stile e la personalità di Laurent-Perrier sono definiti dalla sua altissima percentuale di Chardonnay.

Purezza, freschezza ed eleganza - caratteristiche essenziali, espresse in questo champagne - sono una buona introduzione allo spirito della Maison.

## *Lo stile Laurent-Perrier*

Scegliendo di fondere il suo champagne Brut con la maggior parte dello Chardonnay, il vitigno più raro nella regione dello Champagne, Laurent-Perrier ha espresso la sua differenza e affermando il tipico stile "House" di freschezza, leggerezza ed eleganza.

Dopo 15 anni di intenso lavoro sulla qualità della fornitura, progressi costanti nella produzione del vino e maggiore padronanza dell'arte della miscelazione, Laurent-Perrier svela La Cuvée.

## *Miscelazione e vinificazione*

Per l'assemblaggio vengono utilizzati solo i mosti della cuvée, quindi solo l'80% del succo d'uva estratto dalla pressatura.

## *Varietà di uva:*

Una maggioranza di Chardonnay, oltre il 50% Pinot Nero, oltre il 30%

Completato con Meunier, tra il 10 e il 20%. Vini di riserva fino al 20-30% per garantire una perfetta consistenza stilistica.

Cru: la miscela di Laurent-Perrier La Cuvée è composta da più di 100 cru selezionati da Laurent-Perrier. La Cuvée beneficia di un invecchiamento ideale in cantina. Il suo

equilibrio e freschezza sono esaltati da un dosaggio leggero. Questi dati quantitativi possono variare e sono forniti a scopo illustrativo.

### ***Caratteristiche sensoriali***

Colore oro pallido. Bollicine fini alimentano una mousse persistente. Al naso delicato con sentori di agrumi freschi e fiori bianchi. La complessità del vino si esprime in note successive come la pesca della vite e note di frutti bianchi. Un perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza con aromi fruttati molto presenti nel finale. Servire tra 8 ° C e 10 ° C.

### ***Abbinamenti vino / cibo***

Questo vino fresco e puro è perfetto per un aperitivo. Le sue note di agrumi e frutti bianchi e il suo notevole equilibrio supportato da una sottile effervescenza, lo rendono un accompagnamento ideale per pollame e pesce più pregiato.