BPF

Serving the best



Laurent-Perrier La Cuvee

LAURENT-PERRIER / RANSKA
965272

La Cuvée Brut on osoitus Laurent-Perrierin raikkaasta ja puhtaasta samppanjanvalmistustyylistä. Sen makua hallitsee Chardonnay-rypäle, jota saattaa olla sekoituksessa jopa yli 50 %. Viiniä kypsytetään hiivojensa kanssa kolmen vuoden ajan ja siihen lisättävän sokerin (dosage) määrä on hyvin vähäinen, jotta viinin luonnollinen raikkaus ja tasapaino säilyvät. Laurent-Perrier Brut on entisen Walesin Prinssin, nykyisen Britannian kuningas Charlesin hovisamppanja.

Laurent-Perrier

Laurent-Perrierin samppanjatalo on perustettu vuonna 1812 ja se sijaitsee Tours-sur-Marnessa Champagnen alueen sydämessä. Kylän sijainti on ihanteellinen samppanjan valmistukselle. Laurent-Perrier on talona tunnettu erityisesti eleganssistaan ja tyylistään. Talolle ominaista on Chardonnayn suuri osuus samppanjoissaan. Mitään talon samppanjoista ei kypsytetä tammessa, sokerilisäys samppanjoissa on maltillinen ja pullokypsytysajat merkittävän pitkiä. Talo on tyylinsä lisäksi tunnettu innovaatioistaan, onhan se ensimmäinen talo, joka lanseerasi täysin sokerilisäyksettömän samppanjan jo vuonna 1981 sekä ensimmäisen useamman vuosikerran grand cuvéen. Laurent-Perrier on maailman neljänneksi suurin samppanjatalo ja suurin edelleen perheomisteinen.

Luonnehdinta

Erittäin kuiva, keskihapokas, sitruksinen, mausteinen.

Käyttösuositus

Aperitiiviksi, juhlamaljaksi, kevyet kala- ja äyriäisruoat.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:
Luonnonkorkki
Alkoholi:
12 %
Pullokoko:
150 Senttilitra
Sokeria litrassa:
12 g/l

Rypäleet:
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Hapokkuus:
Keskihapokas
Makeusaste:
Erittäin kuiva