BPF

Serving the best



Laurent-Perrier Brut

LAURENT-PERRIER / RANSKA / CHAMPAGNE
965853

Laurent-Perrier Brut Millésimé valmistetaan vain parhaimmista vuosikerroista. Se on hyvin korkealaatuinen viini joka on Laurent-Perrierin tyylin mukaisesti puhdas ja raikas heijastaen samalla kulloisenkin vuosikerran erityispiirteet. Laurent-Perrierin millésimé samppanjoilla on erinomaiset ikääntymis-potentiaalit.

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, hapokas, sitruksinen, valkopersikkainen, hunajameloninen, briossinen, mineraalinen, runsas, pitkä.

Käyttösuositus

Aperitiiviksi, juhlamaljaksi, grillatut kampasimpukat, simpukkarisotto, meriahven.

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

Suljentatyyppi:
Luonnonkorkki
Alkoholi:
12 %
Pullokoko:
150 Senttilitra
Sokeria litrassa:
9,1 g/l

Rypäleet:
Chardonnay, Pinot Noir
Hapokkuus:
Hapokas
Makeusaste:
Erittäin kuiva