



Serving the best



Laurent-Perrier Ultra Brut

LAURENT-PERRIER / RANSKA / CHAMPAGNE
96700

Vuonna 1981 lanseerattu Ultra Brut on puhdaspiirteinen ja luonnostaan kuiva "brut nature" samppanja, johon ei lisätä lainkaan dosagea (sokeria). Sen valmistus vaatii kellarimestarilta erityistä taitoa valita täydellisiä viinejä, jotta lopputuloksena saadaan tämä samppanjan ystävien suosikki, jonka voi nauttia hyvin monella tapaa. Ultra Brut valmistetaan erityisen kypsistä rypäleistä, joiden sokeripitoisuus on korkea ja hapot matalat. Näin varmistetaan mahdollisimman tasapainoinen lopputulos. Ultra Brutia ikäännytetään pitkään, vähintään 4 vuotta.

Luonnehdinta

Erittäin kuiva, erittäin hapokas, kypsän sitruunainen, keltaluumuinen, mineraalinen, kevyen briossinen, ryhdikäs.

Käyttösuositus

Aperitiiviksi, sushi, osterit, kaviaari.

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

Suljentatyyppi:

Luonnonkorkki

Alkoholi:

12 %

Pullokoko:

75 Senttilitra

Rypäleet:

Chardonnay, Pinot Noir

Hapokkuus:

Erittäin hapokas

Makeusaste:

Erittäin kuiva