BPF

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.

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, 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
Sokeria litrassa:
0,6 g/l

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