



Laurent-Perrier Brut

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een koel klimaat met kalkrijke bodems.

VINIFICATIE: Méthode champenoise; tweede gisting van de wijn op fles.

DRUIVEN: chardonnay, pinot noir, pinot meunier

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Lichtgoud gekleurd met een fijne en aanhoudende mousse. De delicate geur is fris en complex met tonen van wit fruit en citrusvruchten.

SERVEERSUGGESTIE: Vanwege de elegante stijl een perfecte aperitiefwijn. Ook heerlijk bij bijvoorbeeld tartaar van sashimitonijn met zeekraal of oesters.

WEETJE: Het geheim van de elegantie van Laurent-Perrier Brut is het hoge percentage (minimaal 50%) chardonnay waarvan de champagne wordt gemaakt.



Laurent-Perrier wordt wereldwijd erkend als een van de grootste champagnemerken. Iedere cuvée in het assortiment heeft zijn eigen geschiedenis en persoonlijkheid. De verbindende factor is een stijl die gekenmerkt wordt door frisheid, zuiverheid en elegantie. Hoewel het huis in 1812 werd opgericht, kwam het echte succes met de komst van Bernard de Nonancourt in de jaren vijftig van de vorige eeuw. Onder zijn leiding groeide het bedrijf uit tot een champagnehuis van faam en formaat! Zijn twee dochters Stéphanie en Alexandra hebben de leidende rol met veel succes van hun vader overgenomen. Laurent-Perrier is een autoriteit op het gebied van rosé-champagne en zowel de Cuvée Rosé Brut als de Grand Siècle Alexandra Rosé Millésimé zijn de onbetwiste visitekaartjes.