



**Laurent-Perrier**

## LA CUVÉE BRUT

Questo vino deriva dal succo più puro dell'uva e, da solo, permette a Laurent-Perrier di elaborare «La Cuvée», un vino di champagne di grande finezza e di bella freschezza, ottenuto dopo un lungo invecchiamento nelle nostre cantine.

La scelta di una forte percentuale di Chardonnay è alla base dello stile e della personalità di Laurent-Perrier. Purezza, freschezza ed eleganza sono le caratteristiche ricercate per questo vino che ci inizia allo spirito della Maison.

### ASSEMBLAGGIO E VINIFICAZIONE

Per l'assemblaggio, si utilizzano solo i mosti della cuvée, cioè soltanto l'80% dell'estrazione dei succhi d'uva.

Varietà: Chardonnay dal 50 al 55%\*

Pinot Noir dal 30 al 35%\*

Meunier dal 15 al 20%\*

• Vini di riserva dal 20 al 30%\* per assicurare una perfetta regolarità dello stile.

Cru: nella composizione di La Cuvée sono assemblati più di 100 cru\* selezionati da Laurent-Perrier.

La Cuvée gode di un invecchiamento ideale in cuve. L'equilibrio e la freschezza che ne derivano permettono un basso dosaggio.



### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una veste oro pallido. Bollicine finissime alimentano un cordone di spuma molto persistente. Delicato al naso con aromi di agrumi freschi e fiori bianchi.

La complessità del vino si esprime su note successive, come la pesca della vigna e i frutti bianchi. Un equilibrio perfetto di freschezza e raffinatezza, con sapori fruttati che persistono nel retrogusto.

Temperatura di servizio: tra 8°C e 10°C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo vino fresco e puro è perfettamente adatto come aperitivo. Le sue note di agrumi e di frutti bianchi e il suo notevole equilibrio sostenuto da un'effervescenza sottile, ne fanno uno champagne ideale per accompagnare carni bianche e pesci più fini.

---

*50 - 55% di Chardonnay, ovvero quasi il doppio dell'impiantatura champenois, dona a questo champagne brut una personalità unica.*

*Un invecchiamento molto lungo nelle nostre cantine, affinché i vini arrivino a perfetta maturità.*

---

*\* Questi dati quantitativi possono variare.*

