ACQUISTATO IL .....

Champagne "La Cuvée" Brut Laurent-Perrier



Equilibrio e freschezza

Champagne di grande finezza e bella freschezza che nasce solo dalle migliori uve raccolte da Laurent-Perrier, ed elaborato con perizia grazie a un lungo invecchiamento in cantina prima della sboccatura. Questo, in sostanza, è La Cuvée, Champagne Brut. Ma partiamo dall'assemblaggio che in questo caso, come tipico per la Maison, prevede una larga parte di Chardonnay. Oltre il 50%. A cui si aggiunge Pinot Nero, dal 30 al 35%, e Meunier per la parte restante. Come in tutti i "non vintage", anche in questo caso una certa percentuale dei vini utilizzati nell'elaborazione della cuvée provengono dalle riserve della Maison. In questo specifico caso la parte di vini delle annate precedenti varia da un minimo del 15 a un massimo del 30%, secondo l'annata. La scelta di un'alta percentuale di Chardonnay è alla base dello stile e della personalità di Laurent-Perrier. Dopo l'assemblaggio, il vino viene imbottigliato per la presa di spuma e rimane in affinamento sui propri lieviti per non meno di 4 anni in cantina. Dopo la sboccatura, poi, lo Champagne viene finito con un dosaggio basso che ne esalta l'equilibrio e la freschezza. Nel calice si presenta di un raffinato colore oro pallido, con un perlage particolarmente fine che alimenta una ricca schiuma molto persistente. Al naso è delicato, con aromi di agrumi freschi e fiori bianchi. Con il passare dei minuti, però, si scopre anche un vino particolarmente complesso, con note di frutta dolce matura e un sottile richiamo al lievito e alla crosta di pane. In bocca è equilibrato e freschissimo. Uno Champagne di grande piacevolezza che sa farsi apprezzare in mille occasioni. Perfetto per un aperitivo, i tecnici della maison, inoltre, lo suggeriscono in abbinamento a piatti delicati a base di carne bianca e pesce. Ottimo con una fresca tartare di salmone o tonno.

Le origini della Maison Laurent-Perrier risalgono addirittura al lontano 1812, anno in cui la cantina venne fondata da André Michel Pierlot a Tours-sur-Marne. Il punto di svolta nella storia della Maison, però, avviene pochi anni dopo, nel 1881, anno in cui Eugene Laurent, cantiniere di Pierlot, rileva la cantina con la moglie Mathilde Emilie Perrier. Dopo la seconda guerra mondiale, poi, alla guida della Maison arriva Bernard de Nonancourt che decise di incrementare la produzione per espandere di distribuzione dei pregiati Champagne in oltre 140 paesi. Oggi Maison Laurent-Perrier è guidata dalle figlie di Bernard, Alexandra Pereyre de Nonancourt e Stéphanie Meneux de Nonancourt, insieme a Stephane Dalyac e Michel Fauconnet, quest'ultimo attuale Chef de Cave. Oggi la storica Maison può contare su circa 150 ettari vitati e si distingue per uno stile speciale e unico. Ogni appezzamento viene raccolto e vinificato separatamente. Maison Laurent-Perrier, fin dagli anni 50, lavora ogni partita rigorosamente in acciaio a temperatura controllata. In questo modo riesce a mantenere intatta e inalterata la freschezza e la complessità aromatica del frutto di partenza. E gli appassionati di ogni parte del mondo gli sono grati.

La Vigna

Terreno	terreni collinari, argillosi e calcarei
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay 55%, pinot nero 35%, pinot meunierr 10%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	In cantina, non diversa è la filosofia seguita: Laurent-Perrier è dagli anni '50 che lavora le uve in acciaio e a temperatura controllata, così da mantenere intatta e inalterata la freschezza e la complessità aromatica del frutto. In fase di spumantizzazione, infine, ogni passaggio è controllato con metodo e rigore, impiegando le più moderne tecnologie enologiche, sempre utilizzate senza mai surclassare le più antiche tradizioni territoriali.
Sensazioni	Veste il calice di un cristallino e brillante giallo dorato, con perlage elegante e persistente. Raffinato all'olfattiva, propone un bouquet ampio e complesso, in cui le note fruttate e agrumate sono arricchite dai classici rimandi alla crosta di pane, ai lieviti, alla pasticceria e al burro. L'assaggio è fragrante, armonioso ed equilibrato, di ottima lunghezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821