

Laurent-Perrier BRUT MILLÉSIMÉ 2015

SOLO AÑADAS EXCEPCIONALES



Laurent-Perrier produce su Millésimé solo las añadas excepcionales: como máximo una vez cada 2 años, mientras que, en Champagne, se produce habitualmente un millésimé casi todos los años.

Elaborado exclusivamente con Chardonnay de la Côte des Blancs y Pinot Noir de la Montagne de Reims.

Laurent-Perrier ha tomado la decisión de vendimiar sólo los mejores años para crear un vino excepcional, característico del estilo de la Casa. Brut Millésimé se compone a partes iguales de uva Chardonnay de la Côte des Blancs y Pinot Noir de la Montagne de Reims.

El año 2015 se caracterizó por acontecimientos climáticos extremos: un invierno suave y lluvioso que dio paso a una primavera contrastada con un periodo de temperaturas bajo cero seguido de un fuerte calor y un verano tormentoso. El mes de septiembre, fresco y seco, permitió a las uvas madurar a la perfección.

VINIFICACIÓN, ENSAMBLAJE Y ENVEJECIMIENTO

Variedades de uva: 50% Chardonnay
50% Pinot Noir

Crus: Chardonnay de la Côte des Blancs (Chouilly, Oger, Cramant, Oiry).
Pinot Noir de la Montagne de Reims (Tours-sur-Marne, Aÿ, Tauxières, Verzenay, Ambonnay).

Envejecimiento: 7 años.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color oro blanco con burbujas muy finas y persistentes.
Nariz con gran complejidad con notas de cera de abeja, limón confitado, madreelva y espino blanco seguidas de aromas de pan tostado y naranja. Ataque vivo que da paso a un paladar cremoso y elegante con notas de limón confitado y madreelva.
Servir entre 9°C y 11°C.

MARIDAJE

Brut Millésimé 2015 combina bien con un carpaccio de vieiras con cítricos, una lubina en costra de hierbas o un pollo asado con cítricos y pan de especias.

