Maison Laurent Perrier
Grand siècle



Situé à Tours-sur-Marne depuis 1812. Laurent Perrier est une Maison familiale et indépendante qui a toujours joué un rôle de pionnier et d'innovateur en Champagne. Par son engagement dans la viticulture Durable du vignoble champenois, et à travers chacune de ses cuvées, la Maison s'est construite autour de 3 savoir-faire uniques : l'assemblage des vins de réserve, la macération et le non dosé.

TERROIR : AOP Champagne 12% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Chardonnay, pinot noir.

VINIFICATION : 10 ans de vieillissement sur lies dans une bouteille de 75cl.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10 °C.

ACCORDS METS ET VIN : Cuvée idéale avec rouget en écailles, bouillon d'aneth, gnocchis de pomme de terre légèrement safranés. Crustacés, viandes nobles.

GARDE : A boire ou à garder.

SPÉCIFICITÉS : Une robe or, scintillante avec des bulles délicates et persistantes. Un nez très complexe qui mêle des arômes de chèvrefeuille, de citron confit, de noisette et d'amande fraîche. Nez vivifiant, énergique et charmeur. Une attaque en bouche fraîche et vibrante confirme les sensations olfactives avec des arômes de fruits mûrs, d'abricot sec, d'agrumes confits et de noisette. La bouche est longue et harmonieuse.