

DRINKS.

Laurent-Perrier La Cuvée 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500008
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Domaine Laurent-Perrier, 51150 Tours-Sur-Marne, France
Marque	Laurent Perrier
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: doré pâle, bulles montantes et mousse persistante. Nez: délicat bouquet d'agrumes frais et de fleurs blanches. Notes de pêche de vigne et de fruits blancs. Bouche: fraîche et fruitée.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à partir de Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
--------	--------------

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

Millésime	Non spécifié
-----------	--------------

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, volaille
----------------	-------------------------------------------

Description

L'équipe de Laurent Perrier pense que l'homme peut créer de grands vins ou champagnes par assemblage - et ainsi défier la nature, qui ne connaît pas d'"année œnologique parfaite". Pour La Cuvée, seuls les moûts de ladite cuvée entrent dans l'assemblage, soit seulement 85% des jus de raisin obtenus. Le principal composant avec plus de 50% est le Chardonnay, suivi du Pinot Noir, et le Pinot Meunier est représenté avec environ 10% dans l'assemblage. Enfin, les vins de réserve sont utilisés pour affiner l'assemblage. La période de vieillissement est d'environ 4 ans.