

SOBRE O PRODUTOR:

Fundada em 1812, a Laurent-Perrier está há mais de 200 anos na vanguarda da produção de Champagnes únicos e elegantes, e vem dedicando sua história e *know-how* à construção dessa que é uma das marcas mais respeitadas e, também, a maior vinícola familiar de Champagne. Este êxito resulta da manutenção de tradições seculares da Casa: respeito à natureza e aos vinhos; amor pela qualidade; e relações sólidas e duradouras com funcionários, fornecedores e clientes. É também, claro, o resultado da competência de Bernard de Nonancourt - criador do estilo e da gama de produtos Laurent-Perrier - e de suas filhas Alexandra e Stéphanie, que têm preservado a independência da Casa e perpetuado os valores da família. O espírito independente da Casa tem sido o motor da "criatividade enológica" e origem do nascimento e sucesso de uma seleção de Champagnes de altíssima qualidade elaborados pela equipe de Michel Fauconnet, o chefe da equipe de enologia.

SOBRE O VINHO:

Além de ter o dobro da proporção de Chardonnay dos Champagnes comuns, o Brut L-P é produzido por um *blend* de vinhos oriundos de mais de 55 *crus* (vilas) de Champagne, cuja classificação média dos vinhedos atinge impressionantes 94% (sendo 100% a classificação qualitativa mais elevada). Cerca de 20% de vinhos de reserva são agregados ao Brut L-P para assegurar a consistência de sua qualidade e estilo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: espumante branco seco.

Uva(s): 50% Chardonnay, 35% Pinot Noir e 15% Pinot Meunier.

Vinificação do vinho base: em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada.

Espumatização: método Champenoise (2ª fermentação na própria garrafa).

Amadurecimento: 3 anos *sur-lie* (sobre as borras) na própria garrafa.

Gradação alcoólica: ~12,0%

Acidez: 4,45 g/l. (pH 3,06)

Açúcar Residual: > 10 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarelo-palha com reflexos dourados e bolhas finas e persistentes.

Aroma: delicado, fresco e muito puro, com nuances de frutas cítricas, flores, brioche e cogumelos.

Sabor: a primeira sensação na boca é de frescor, em seguida sente-se a maciez da *mousse* e os sabores de frutas cítricas e pão. Possui excelente equilíbrio de sabores e grande persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

É um aperitivo por excelência. Porém, seu notável equilíbrio, frescor e estrutura lhe permitem acompanhar pescados, mariscos, carnes brancas e aves!

Servir a 08-10°C.



PREMIAÇÕES:
- WS91 / WA90