

# Laurent-Perrier LA CUVÉE

## EL EQUILIBRIO PERFECTO



Más de 50% de Chardonnay, lo que supone alrededor del doble de la disponibilidad de la variedad en Champagne. Este hecho ofrece una personalidad única a este champagne brut.

Un envejecimiento muy largo en nuestras bodegas para que los vinos alcancen una madurez perfecta.

Este vino proviene del zumo más puro de la uva que permite a Laurent-Perrier elaborar «La Cuvée», un champagne de una gran delicadeza y frescura que se obtiene tras un largo envejecimiento en nuestras bodegas. La selección de un alto porcentaje de Chardonnay es la base del estilo y la personalidad de Laurent-Perrier. Pureza, frescura y elegancia son las características que se buscan para este champagne que representa el espíritu de la marca.

### ASEMLAJE Y VINIFICACIÓN

Para el ensamblaje sólo se utilizan los mostos de la cosecha, es decir, solamente el 80 % de la extracción del zumo de uva.

Variedades: una mayoría de Chardonnay, más de 50%  
Pinot Noir, más de 30%  
completado por Meunier, de 10 a 20%  
+ Vinos de reserva de 20 a 30%\* para garantizar una regularidad perfecta del estilo.

Crus: en la composición de La Cuvée se ensamblan más de 100 crus\* seleccionados por Laurent-Perrier.

La Cuvée goza de un envejecimiento perfecto en bodega. El equilibrio y la frescura presentes permiten un dosage débil.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Reflejo dorado pálido. Burbuja muy fina que alimenta un cordón de espuma muy persistente.

Delicado en nariz con aromas a cítricos frescos y flores blancas. La complejidad del vino se expresa en notas posteriores de melocotón de viña y frutos blancos. Equilibrio perfecto entre frescura y fineza con sabores frutales muy presentes al final de la degustación.

Servir entre 8 °C y 10 °C.

### MARIDAJE

Este vino fresco y puro es ideal para el aperitivo. Las notas de cítricos y de frutos blancos y su característico equilibrio constante con una efervescencia ligera, hacen de él un champagne ideal para acompañar aves y pescados finos.

\*Estos datos cuantitativos pueden variar y se trata de datos a mero título indicativo.

