

Laurent Perrier la Cuvée Brut 0.75l

» Vína



Kód produktu

CH000016

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 55% Chardonnay, 35% Pinot Noir a 20% Pinot Menieur (ve víně se spojují hrozny z více jak 55 cru nebo vesnic, ke kterým se ještě přidá 10-20% vína staršího ročníku) vypěstovaných na vinicích francouzské vinařské oblasti Champagne - brut - suché

Vlajková loď vinařství - výsledek 15 let intenzivní práce, přípravy a neustálé zvyšování kvality svých champagne. Velmi svěží a lahodné Champagne s výjimečně vysokým podílem odrůdy Chardonnay, prodlouženým zráním v láhvi, výběrem těch nejlepších hroznů z vlastních vinic - to je opravdový vin de plaisir tohoto champagne domu. Víno zlatavé barvy, s jemnou vůní po citrusech, broskvích a bílých květech, má osvěžující ovocitou chuť a díky prodlouženému zrání na kalech i jemné tóny briošku a oříšků. Svěží, jemné, lahodné Champagne s delikátním dlouhotrvajícím perlením a elegantní mineralitou. Perfektně vyvážené mezi svěžestí a jemností, plné a komplexní s velmi dlouhou dochutí. Svým elegantním stylem je Laurent-Perrier Brut průkopníkem champagne jako ideálního aperitivu, jeho vyváženost a jemnost z něj činí také vynikajícího společníka k rybám, drůbeži a bílému masu. Minimální zrání 4 roky před degoržáží a další 3 měsíce po degoržáží.

Laurent - Perrier La Cuvée Brut je vylepšenou náhradou za klasický brut. V tomto případě nejde jen o rebranding. Cuvée sestává pouze ze 100% révy, jehož kvalita se pravidelně kontroluje. Zastoupení odrůd hroznů je 55% Chardonnay, 30% Pinot Noir a 15% Pinot Meunier. Rezervních vín je při výrobě použito 20-30%. Šampaňské je uloženo ve sklepích o jeden rok déle než klasický brut, čímž získává složitější a rozvinutější chuť. Toto šampaňské má také poníženou cukernatost o 10%, čehož výsledkem je jasnější, jemnější a čistší víno. Jedná se o víno zlatavé barvy s vůní citrusů a čerstvého ovoce, jeho chuť je dobře strukturovaná, středně plná s delším zakončením. Samozřejmě ho můžete pít jako aperitiv, ale skvěle také doplní mořské plody.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme pro Vás připraveno
Skladem

Laurent Perrier la Cuvée Brut 0.75l

» Vína

Popis

Toto svěží a čisté víno se skvěle hodí jako aperitiv. Chuť citrusů a bílého ovoce navozuje pozoruhodnou rovnováhu podpořenou jemným perlením, což z něj činí ideální doplněk k drůbeži a nejlepším rybám. Chutná nejlépe ze sklenice na bílé víno nebo tulipánu při teplotě 8 – 10 °C. Toto víno pochází z nejčistší hroznové šťávy a samo o sobě umožňuje vyrobit „La Cuvée“, šampaňské velké jemnosti a krásné svěžesti získané po dlouhém procesu zrání ve sklepech. Styl a osobnost šampaňských Laurent-Perrier definoval Bernard de Nonancourt velmi vysokým podílem Chardonnay a základními vlastnosti: Čistota, svěžest a elegance. Stejně jako tichá vína začíná šampaňské na vinicích, podstatnější je pro dům Laurent Perrier tzv. cuverie - míchání je uměním sklepmistra Michela Fauconneta. Značka jedinečného šampaňského Laurent-Perrier byla založena v roce 1812. Je majetkem společnosti ze skupiny Laurent-Perrier Group, mezi jejíž další vlajkové značky patří domy Salon, De Castellane a Delamotte. Od roku 2004 skupina Laurent-Perrier Group získala také značku Chateau Malakoff. Laurent-Perrier má více než 1 200 pěstitelů hroznů s dodavatelskými smlouvami a svou produkci vyváží do více než 120 zemí světa. Od roku 2005 se Laurent-Perrier stal třetím nejprodávanejším značkou šampaňského na světě, hned za Moët et Chandon a Veuve Clicquot. Vinařství Laurent-Perrier bylo založeno roku 1812. Dnes je jedním z posledních a také největším nezávislým výrobcem Champagne (vinařství vlastní rodina Nonancourtových) a je po celém světě uznáváno jako jeden z nejlepších a nejprestižnějších výrobců šampaňského vína. Jako jedno z mála v Champagne leží přímo v srdci rozsáhlých vinic na Marně, v malebné vesničce Tours-sur-Marne na křižovatce mezi 3 předními podoblastmi Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne a Cote des Blancs. Úspěch Champagne Laurent-Perrier vychází z úcty k přírodě a respektování potřeb vinné révy, dlouholeté spolupráce s obchodními partnery a hlavně nesmlouvavým nárokům na kvalitu každého cuvée. Společně s hodnotami rodiny Nonancourtových - nezávislý duch, různost chutí a víno jako radostný prožitek, které provázejí zaměstnance Laurent-Perrier v každé fázi výroby, dávají vzniknout jedinečné nabídce Champagne vín pro každou příležitost a jazyček. Umění současného chef de cave Michela Fauconneta a jeho předchůdce Alaina Terriera, který je uznáván jako jeden z největších vinařů v Champagne, oslovilo i britský královský dvůr, jehož je Laurent-Perrier oficiálním dodavatelem - jak o tom svědčí znak Prince of Wales na každé lahvi Laurent-Perrier Cuvée Brut. Značka je majetkem společnosti ze skupiny Laurent-Perrier Group, mezi jejíž další vlajkové značky patří domy Salon, De Castellane a Delamotte. Od roku 2004 skupina Laurent-Perrier Group získala také značku Chateau Malakoff. Laurent-Perrier má více než 1 200 pěstitelů hroznů s dodavatelskými smlouvami a svou produkci vyváží do více než 120 zemí světa. Od roku 2005 se Laurent-Perrier stal třetím nejprodávanejším značkou šampaňského na světě, hned za Moët et Chandon a Veuve Clicquot.

Hlavní parametry

Značka	Laurent Perrier
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Barva	bílá
Ročník	NON Vintage
Odrůda	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot noir
Přívlastek	Reserva
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	3 roky, ležení na lahvi
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Laurent-Perrier S.A. 32, Avenue de Champagne BP 3 51150 Tours-sur-Marne, Francie
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.