

Laurent-Perrier

BRUT MILLÉSIMÉ

2007

RAREMENT MILLÉSIMÉ



●
Laurent-Perrier ne millésime que rarement, moins d'une année sur deux alors que le marché millésime plus de trois années sur quatre.

●
Exclusivement élaboré à partir des Crus de Chardonnay de la Côte des Blancs et de Pinot Noir de la Montagne de Reims.

Laurent-Perrier a fait le choix exigeant de ne millésimer que rarement en ne sélectionnant que les plus grandes années, pour faire du Brut Millésimé un vin rare et exceptionnel qui exprime le caractère d'une année dans le style Laurent-Perrier.

L'année 2007 a débuté par un hiver exceptionnellement doux auquel a succédé un printemps estival. La vendange a été précoce et a débuté fin août offrant une récolte généreuse, des raisins d'une belle maturité et d'une grande qualité.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

Cépages : Chardonnay 50 %
Pinot Noir 50 %

Crus : Pinot Noir de la Montagne de Reims : Verzy, Verzenay, Mailly, Louvois, Bouzy et Chardonnay de la Côte des Blancs : Chouilly, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe d'une couleur or claire avec une fine effervescence.
Un nez droit très fin et vif qui offre des notes florales et une belle complexité.
Une attaque franche sur des parfums d'agrumes, beaucoup de fraîcheur et une pointe de salinité. L'attaque laisse place à des notes de fruits blancs puis des arômes d'orange amère en fin de bouche.
Température de service : entre 9°C et 11°C.

ACCORDS METS / VINS

Ce Brut Millésimé 2007 accompagne parfaitement les terrines, le jambon, les volailles et viandes blanches.

