

Laurent-Perrier

ULTRA BRUT

À L'ÉTAT PUR

Précurseur de la catégorie Brut Nature, Laurent-Perrier Ultra Brut* est un vin sans sucre ajouté, il exprime un champagne à l'état pur nommé à l'origine « Grand Vin sans sucre ». Lancée en 1981, cette innovation est une véritable illustration du savoir-faire de la Maison.



●
Premier vin de champagne sans dosage.

●
Exclusivement élaboré à partir d'une année sélectionnée pour son équilibre parfait entre une belle maturité et une acidité basse.

●
Un assemblage spécifique et non un Brut qui ne serait pas dosé.

VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT

Cépages : Chardonnay 55 %**

Pinot Noir 45 %**

+ Vins de réserve : 1 ou 2 vins de réserve, d'une année complémentaire.

Crus : 15 Crus** entrent dans sa composition.

Dosage zéro : les raisins sont sévèrement sélectionnés pour ne conserver que ceux qui possèdent à la fois un fort degré potentiel et une faible acidité, ce qui permet au vin d'atteindre l'équilibre recherché sans l'adjonction d'aucun dosage.

Vieillessement : idéal de 6 ans minimum.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe très claire et cristalline.

Un nez intense et complexe d'une extrême fraîcheur avec des notes de fruits (agrumes, fruits blancs), de fleurs (chèvrefeuille) et des notes iodées, qui donnent une sensation extrême de fraîcheur.

Ce vin aérien et délicat d'une surprenante longueur se caractérise par une grande pureté, une finale longue et non saturante.

Température de service : entre 8°C et 10°C.

ACCORDS METS / VINS

Ce vin s'associe parfaitement aux fruits de mer, aux sushis, à un ceviche de poisson blanc mais également à un parmesan jeune ou un jambon pata negra.

*Marque déposée.

**Ces données quantitatives peuvent varier et sont données à titre purement indicatif.



photographie Iris Vélégie