



CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE
1812

Tours-sur-Marne



LA MAISON

Fondata nel 1812 con l'insediamento della famiglia Laurent a Tours-sur-Marne, la Maison Laurent-Perrier è riconosciuta in tutto il mondo come una delle più grandi aziende della Champagne.

Bernard de Nonancourt guida la Maison dal secondo dopoguerra e con il suo spirito indipendente lascia all'azienda un'impronta di grande creatività enologica. Laurent-Perrier deve il suo successo alla famiglia di Bernard de Nonancourt, rappresentata oggi da Alexandra Pereyre e Stéphanie Meneux de Nonancourt che conservano i valori e la filosofia della Maison nel tempo: il rispetto della natura e dei vini, l'amore per la qualità, i rapporti solidi e duraturi con le persone che lavorano in azienda.

Ogni vino che esce dalle cantine Laurent-Perrier è frutto di un audace slancio creativo e della volontà di soddisfare le attese di qualità di un pubblico alla ricerca di piaceri nuovi e diversi. Tutte le

cuvée Laurent-Perrier hanno una propria storia e personalità, ma sono accomunate da uno stile unico e distintivo in una gamma in cui si esaltano purezza, freschezza ed eleganza.

Sono champagne che mantengono costanti la loro qualità e il loro gusto nel tempo, nel rispetto degli anni di maturazione di ciascun vino. I vini della Maison seducono appassionati e intenditori di champagne in tutto il mondo e conquistano ogni giorno nuovi palati.

Attualmente Laurent-Perrier è il quarto produttore di Champagne, ed è presente in oltre 120 paesi, in molti dei quali controlla posizioni di leadership assoluta. Le caves si trovano vicino ai vigneti, a Tours-sur-Marne, dove si incontrano le tre grandi aree vinicole della Champagne: la Montagne de Reims, la Côte des Blancs e la Vallée de la Marne.



Laurent-Perrier

LA CUVÉE BRUT

Questo vino deriva dal succo più puro dell'uva e, da solo, permette a Laurent-Perrier di elaborare «La Cuvée», un vino di champagne di grande finezza e di bella freschezza, ottenuto dopo un lungo invecchiamento nelle nostre cantine.

La scelta di una forte percentuale di Chardonnay è alla base dello stile e della personalità di Laurent-Perrier. Purezza, freschezza ed eleganza sono le caratteristiche ricercate per questo vino che ci inizia allo spirito della Maison.

ASSEMBLAGGIO E VINIFICAZIONE

Per l'assemblaggio, si utilizzano solo i mosti della cuvée, cioè soltanto l'80% dell'estrazione dei succhi d'uva.

Varietà: Chardonnay dal 50 al 55%*
Pinot Noir dal 30 al 35%*
Meunier dal 15 al 20%*
• Vini di riserva dal 20 al 30%* per assicurare una perfetta regolarità dello stile.

Cru: nella composizione di La Cuvée sono assemblati più di 100 cru* selezionati da Laurent-Perrier.

La Cuvée gode di un invecchiamento ideale in cuve. L'equilibrio e la freschezza che ne derivano permettono un basso dosaggio.



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una veste oro pallido. Bollicine finissime alimentano un cordone di spuma molto persistente. Delicato al naso con aromi di agrumi freschi e fiori bianchi.

La complessità del vino si esprime su note successive, come la pesca della vigna e i frutti bianchi. Un equilibrio perfetto di freschezza e raffinatezza, con sapori fruttati che persistono nel retrogusto.

Temperatura di servizio: tra 8°C e 10°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo vino fresco e puro è perfettamente adatto come aperitivo. Le sue note di agrumi e di frutti bianchi e il suo notevole equilibrio sostenuto da un'effervescenza sottile, ne fanno uno champagne ideale per accompagnare carni bianche e pesci più fini.

50 - 55% di Chardonnay, ovvero quasi il doppio dell'impiantatura champenois, dona a questo champagne brut una personalità unica.

Un invecchiamento molto lungo nelle nostre cantine, affinché i vini arrivino a perfetta maturità.

** Questi dati quantitativi possono variare.*



Laurent-Perrier

CUVÉE ROSÉ BRUT

La Cuvée Rosé è nata nel 1968 dall'audacia e dal savoir-faire della Maison Laurent-Perrier. L'esigenza di ricerca della perfezione in tutte le fasi dell'elaborazione ha reso famosa la Cuvée Rosé per la sua costanza e la grande qualità.

È caratterizzata da aromi di frutti rossi freschi, grande intensità ed estrema freschezza.

ASSEMBLAGGIO E VINIFICAZIONE

Varietà: Pinot Noir 100%

Cru: si privilegia una decina di cru provenienti principalmente dai settori Sud e Nord della Montagne de Reims – tra cui la celebre Côte de Bouzy –, in particolare i cru di Ambonnay, Bouzy, Louvois e Tours-sur-Marne.

Le uve vengono scelte attentamente e sgrappolate.

La macerazione, di una durata di 48 – 72 ore, segue la vendemmia e permette di estrarre il colore ed esprimere tutta la ricchezza aromatica del Pinot Noir.

Invecchiamento: minimo 5 anni.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una veste elegante, il cui colore evolve naturalmente da un bel tono lampone a delicate sfumature salmoneate. Un naso dritto, di straordinaria freschezza e con ampia gamma di frutti rossi: lamponi, ribes, fragola, ciliegia nera.

Un attacco franco e acidulato per questo vino morbido e rotondo. In bocca, offre la sensazione di immergersi in un cesto di frutti rossi appena colti.

Temperatura di servizio: tra 8°C e 10°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La sua ricchezza aromatica permette di accompagnarlo a pesce crudo marinato, gamberi grigliati, cucine esotiche e dessert a base di frutti rossi.

I più audaci l'accosteranno alla cucina asiatica o indiana.

Anticipatrice della categoria degli champagne rosé, la Cuvée Rosé oggi è un riferimento.

Proveniente dai migliori Cru della Montagne di Reims e dei vigneti Maison.





Laurent-Perrier

ULTRA BRUT BRUT NATURE

Precursore della categoria Brut Nature, l'Ultra Brut è un vino privo di zucchero aggiunto; esprime uno champagne allo stato puro detto in origine «Grand Vin sans sucre». Lanciato nel 1981, Laurent-Perrier Ultra Brut è un vero esempio del savoir-faire della Maison.

ASSEMBLAGGIO E VINIFICAZIONE

Varietà: Chardonnay 55% *

Pinot Noir 45% *

• Vini di riserva: 1 o 2 vini di riserva, di un'annata complementare.

Cru: 15 cru * entrano nella sua composizione.

Dosaggio zero: le uve sono severamente selezionate per conservare solo quelle che possiedono insieme un forte grado potenziale e una debole acidità, ciò permette al vino di raggiungere l'equilibrio cercato senza l'aggiunta di alcun dosaggio.

Invecchiamento: idealmente 6 anni come minimo.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una veste molto chiara e cristallina.

Un naso intenso e complesso di estrema freschezza con note di frutta (agrumi, frutti bianchi), di fiori (caprifoglio) e note iodate, che conferiscono una sensazione estrema di freschezza.

Questo vino aereo e delicato di sorprendente lunghezza è caratterizzato da una grande purezza, un finale lungo e non saturante.

Temperatura di servizio: tra 8°C e 10°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo vino si associa perfettamente ai frutti di mare, al sushi, a un ceviche di pesce bianco, ma anche a un parmigiano giovane o a un prosciutto patà negra.

Primo vino di champagne senza dosaggio.

Elaborato esclusivamente a partire da un'annata selezionata per il suo equilibrio perfetto tra una bella maturità e una bassa acidità.

Un assemblaggio specifico e non un Brut non dosato.

** Questi dati quantitativi possono variare.*





Laurent-Perrier

MILLÉSIMÉ 2007 BRUT

Laurent-Perrier ha compiuto la scelta esigente di millesimare raramente selezionando soltanto le più grandi annate, per fare del Brut Millésimé un vino raro e d'eccezione, che esprime il carattere di un'annata secondo lo stile Laurent-Perrier.

L'annata 2007 è iniziata con un inverno eccezionalmente dolce cui è seguita una primavera estiva. La vendemmia è stata precoce ed è iniziata a fine agosto offrendo una raccolta generosa di uve di bella maturità e di grande qualità.

ASSEMBLAGGIO E VINIFICAZIONE

Varietà: Chardonnay 50%

Pinot Noir 50%

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



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una veste di colore chiaro con fine effervescenza.

Un naso dritto, molto fine e vivo che offre note floreali e una bella complessità.

Un attacco franco su profumi di agrumi, molta freschezza e una punta di salinità. L'attacco lascia il posto a note di frutti bianchi, quindi di aromi d'arancia amara in fine bocca.

Temperatura di servizio: tra 9°C e 11°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Questo Brut Millésimé 2007 accompagna perfettamente le terrine, il prosciutto e le carni bianche.

Laurent-Perrier millesima solo raramente, circa due volte meno del mercato.

Elaborato esclusivamente a partire dai cru di Chardonnay della Côte des Blancs e di Pinot Noir della Montagne de Reims.







Laurent-Perrier

GRAND SIÈCLE

RICREARE L'ANNATA PERFETTA

Lanciato nel 1959 da Bernard de Nonancourt, Grand Siècle è molto più di un gran vino di champagne millesimato. La natura non darà forse mai l'annata enologica perfetta ma l'arte dell'assemblaggio permette di ricercare questo assoluto. Grand Siècle è elaborato a partire non da una ma da ben tre annate che si completano perfettamente.

Si devono poi attendere ancora almeno 8 anni di invecchiamento nelle nostre cantine prima di poter cominciare a degustarlo.

Culmine dell'arte dell'assemblaggio, Grand Siècle è l'espressione unica della ricerca dell'eccellenza in tema di Champagne: è «assemblare il meglio con il meglio per ottenere il meglio».

ASSEMBLAGGIO E VINIFICAZIONE

Varietà: Chardonnay maggioritario 55% *
Pinot Noir 45% *

Cru: Grand Siècle è elaborato a partire da una scelta di 11 dei 17 Grand Cru di Pinot Noir e di Chardonnay. Per il Pinot Noir: Ambonnay, Bouzy, Mailly.

Per lo Chardonnay: Avize, Cramant e Le Mesnil-sur-Oger.

Invecchiamento: da 7 a 8 anni (bottiglia & magnum).



CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una veste di bella brillantezza e fine effervescenza.

Un naso intenso e complesso di agrumi leggermente canditi seguiti da aromi di pasticceria, mandorle tostate con sottili note di miele e panpepato.

Il vino offre una bocca saporita ed evolutiva con sensazione di pienezza. La bella mineralità lascia una notevole sensazione di freschezza: Grand Siècle offre un equilibrio perfetto tra forza e delicatezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grand Siècle accompagna prodotti di grande qualità e piatti raffinati, in particolare le associazioni terra-e-mare come le capesante saltate ai tartufi neri.

100% Grands Crus.

Assemblaggio di 3 annate eccezionali millesimate da Laurent-Perrier, scelte per la loro complementarità: un'annata per la struttura, una per la finezza, una per la freschezza.

Per apprezzarne pienamente la ricchezza aromatica, si può degustare a una temperatura di 10/12°C.

* Questi dati quantitativi possono variare.







Laurent-Perrier

ALEXANDRA GRANDE CUVÉE ROSÉ 2004

Laurent-Perrier, creatore di uno champagne rosé non millesimato, si sentiva in dovere di proporre anche una cuvée di rosé di prestigio.

Alexandra Rosé è un vino raro e ricercato, proveniente da una selezione rigorosa dei migliori Grand Cru di Pinot Noir e di Chardonnay.

L'annata 2004: malgrado episodi di grandine e temporali durante la primavera e l'estate, il calore benefico e il clima secco di settembre hanno permesso una raccolta abbondante e di bella maturità di Chardonnay e Pinot Noir, pur se quest'ultimo è stato più eterogeneo.

ASSEMBLAGGIO E VINIFICAZIONE

Varietà: Pinot Noir 80% *

Chardonnay 20% *

Cru: 100% Grandi Cru. Viene elaborato a partire dai cru più prestigiosi, tra i quali: Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzenay per il Pinot Noir, Avize, Cramant e Le Mesnil-sur-Oger per il Chardonnay.

Selezione rigorosissima di aree di Pinot Noir e di Chardonnay arrivati a perfetta maturità.

Invecchiamento: più di 8 anni in cantina prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un colore delicato, rosa salmone pallido. Persistenza di bollicine finissime.

Un naso complesso con aromi di fragole di bosco e di marmellata di ribes che evolve verso note di agrumi canditi.

Elegante e fine, questo vino è di grande mineralità. Una consistenza morbida e secca ci conduce a un finale persistente con presenza di frutti rossi.

Temperatura di servizio: tra 10°C e 12°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da riservare ai piatti più fini: tempura di scampi, aragosta arrosto, foie gras mi-cuit al ribes.

Le sole annate che permettono di elaborare una Cuvée Alexandra Rosé Millésimé sono quelle i cui Grand Cru di Pinot Noir e di Chardonnay arrivano a maturazione contemporaneamente.

Durante la macerazione dei Pinot Noir, si aggiunge un 20% di Chardonnay.

Dal suo lancio, nel 1987, sono stati messi in commercio solo 7 millesimi.

** Questi dati quantitativi possono variare.*





Laurent-Perrier

MATERIALE DI SERVIZIO IN VENDITA



| VASCA



| SECCHIELLO MAGNUM
| SECCHIELLO
| SECCHIELLO ULTRA-BRUT

STOPPER
CALICI CON LOGO LAURENT-PERRIER
GREMBIULE

CTX6



Route du Champagne





Laurent-Perrier Italia S.p.A.
via Farini 9
40124 Bologna
Italia

tel. +39 0516486537
fax +39 051274588

mail: info@laurent-perrier.it