

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE



Champagne Laurent-Perrier

Champagne, Frankreich

PREIS: 88,50 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
BRIOCHE ◀
HASELNUSS ◀
WEISSER PFIRSICH ◀
GRÜNER APFEL ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
KREIDE ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

frisch & mineralisch
Weinberge an der Côte
des Blancs und Montagne
de Reims
Chardonnay (100%)
durchgeführt
30 Monate
0 Gramm / Liter
Februar 2021
Blanc de Blancs, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
für Fortgeschrittene, zum
Aperitif
12,00 Vol. %
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Das Haus wurde 1812 gegründet und 1938 von der Familie Nonancourt übernommen. Heute ist das Haus börsennotiert und mehrheitlich noch im Besitz der Familie. Im Familienbesitz befinden sich auch die Häuser Castellane, Salon, Delamotte und weitere.

Der Ausbau der Weine erfolgt in Edelstahltanks. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Die Reserveweine werden als Assemblage von Jahrgängen (nicht getrennt nach Jahrgängen) aufbewahrt. Somit kreiert man einen sehr frischen und eleganten Stil.

Champagne Laurent-Perrier verwendet für diesen Blanc de Blancs Chardonnay Trauben Côte des Blancs (Avize, Cramant, Oiry und Chouilly) und Montagne de Reims (Tours sur Marne, Villers-Marmery und Rilly La Montagne). Der Ausbau der Grundweine erfolgt in Edelstahltanks. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Auf Süße in der Dosage wird verzichtet. Somit entsteht ein puristischer Blanc de Blancs Champagner, der durch seine Frische und Mineralität besticht.