

Laurent-Perrier BRUT MILLÉSIMÉ 2012

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.

Le Millésimé est le choix d'une année exceptionnelle dont seule une sélection des Grands Crus de Chardonnay et de Pinot Noir entreront dans la composition d'une future itération de Grand Siècle. Un vin rare et exceptionnel qui exprime le caractère d'une année dans le style de Laurent-Perrier.

L'année 2012 se caractérise par des incidents climatiques successifs. Tout d'abord, le gel hivernal sensibilise la vigne, puis, le gel printanier ainsi qu'une dizaine d'épisodes de grêle provoquent des dégâts conséquents dans de nombreux secteurs du vignoble. Enfin, un orage violent accompagné de grêle intense éclate le 7 juin et détruit une surface importante de plusieurs communes. Malgré ces incidents climatiques, l'été sec et ensoleillé permet une maturation exceptionnelle des raisins.

VINIFICATION, ASSEMBLAGE ET VIEILLISSEMENT

Cépages : Chardonnay 50 %
Pinot Noir 50 %

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

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe d'une couleur or blanc avec des bulles très fines et très persistantes. Un nez d'une grande complexité, très fleurie, avec des notes d'agrumes et de pêches blanches.

Une attaque vive, un vin très présent et d'une grande finesse qui laisse place à une belle minéralité et des notes de pamplemousse en fin de bouche. Température de service : entre 9°C et 11°C.

ACCORDS METS / VINS

Brut Millésimé 2012 se marie avec des fruits de mer et des poissons nobles mais aussi avec de la volaille ou du veau. Ce vin sublime les fromages à pâte pressée cuite tels un Comté jeune ou un Beaufort.

