



CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE  
1812



# Laurent-Perrier

## INNOVATORE NELLO CHAMPAGNE

Laurent-Perrier è una Maison familiare e indipendente che ha sempre avuto un ruolo pionieristico e innovativo nella Champagne.

Attraverso il suo impegno per la Viticoltura Sostenibile dei vigneti della Champagne e attraverso ciascuna delle sue Cuvée, la Maison è stata costruita attorno a 4 forti convinzioni:

### *Il savoir-faire dell'assemblaggio dei vini di riserva*

Laurent-Perrier ha sviluppato un savoir-faire unico nella selezione e conservazione dei vini di riserva.

La Maison ha scelto di mettere i vini di riserva al centro del proprio approccio e seleziona ogni anno quelli che offrono la maggiore freschezza, il più alto potenziale di invecchiamento e la massima finezza aromatica. Grand Siècle, la cuvée di prestigio della Maison, e Héritage sono una perfetta illustrazione di questo savoir-faire.

### *Il savoir-faire della macerazione*

Pioniera, la Maison apre la strada a una nuova generazione di champagne nel 1968 con Cuvée Rosé, e conferisce nobiltà alla categoria degli champagne rosé, che sarà ufficialmente riconosciuta in Champagne solo nel 1981. Laurent-Perrier diventa un punto di riferimento e si distingue grazie al suo savoir-faire unico nella macerazione e attraverso le sue cuvée emblematiche, Alexandra Rosé Millésimé e Cuvée Rosé.

### *Il savoir-faire del non dosato*

Laurent-Perrier è il precursore degli champagne non dosati con il lancio di Ultra Brut® nel 1981. La categoria «Brut Nature» non esisteva ancora all'interno della denominazione e sarà creata su richiesta di Laurent-Perrier. Nel 2019, Laurent-Perrier continua a innovare con Blanc de Blancs Brut Nature, l'unica cuvée 100% Chardonnay a dosaggio zero proposta da una Maison de Champagne.

## OLTRE 200 ANNI DI STORIA AL SERVIZIO DELLO CHAMPAGNE E DELLA CHAMPAGNE

*Estratti selezionati*

**1812**

Fondata a Tours-sur-Marne, nel cuore della regione della Champagne, la Maison prese il nome di Veuve Laurent-Perrier quando Mathilde-Emilie Perrier, vedova dello Chef de Cave Eugène Laurent, assunse le redini di questa Maison nel 1887.

**1939**

Marie-Louise de Nonancourt, vedova e madre di quattro figli, acquista il Domaine Laurent-Perrier in febbraio. Suo figlio, Bernard de Nonancourt, al ritorno dalla guerra, inizia nell'ottobre 1945 un impegnativo apprendistato dalla vigna alla cantina, prima di diventare nel novembre 1948 Presidente e Amministratore Delegato di un marchio classificato al 100° posto nel mondo.

**1959**

**1968**

Vengono lanciate Grand Siècle e Cuvée Rosé, entrambe nate da uno slancio di audacia e creatività uniche, diventando così due firme dello stile Laurent-Perrier.

**1981**

Vero esempio del savoir-faire della Maison, Ultra Brut è stato il precursore della categoria Brut Nature, esprimendo uno champagne allo stato puro originariamente chiamato «Grand Vin Sans Sucre» nel XIX secolo da Madame Veuve Laurent-Perrier.

**1988**

**1995**

Ingresso di Alexandra e Stéphanie de Nonancourt in Champagne Laurent-Perrier.

**1999**

Il Gruppo Laurent-Perrier si quota sul Secondo Mercato della Borsa di Parigi e adotta una struttura di Consiglio di Gestione e Consiglio di Sorveglianza. Le due figlie di Bernard de Nonancourt, Alexandra Pereyre de Nonancourt e Stéphanie Meneux de Nonancourt, entrano a far parte del consiglio di amministrazione di Laurent-Perrier.

## 2004

Michel Fauconnet, entrato a far parte di Laurent-Perrier nel 1973, divenne il suo terzo Chef de Cave della Maison, dopo rispettivamente Edouard Leclerc nel 1950 e Alain Terrier nel 1983.

## 2012

Dopo la scomparsa di Bernard de Nonancourt, il Consiglio di Amministrazione, unito attorno alle sue due figlie, celebra il Bicentenario della Maison Laurent-Perrier, in uno slancio mai interrotto.

## 2016

Il sito produttivo di Clos Valin permette di aumentare la capacità di stoccaggio e di potenziare lo strumento di produzione e vinificazione, in un unico luogo, Tours-sur-Marne.

## 2017

Lancio de "La Cuvée", il brut sans année. È la firma dell'evoluzione dello stile della Maison e il riflesso di un lungo lavoro sulla qualità dell'approvvigionamento.

## 2019

Laurent-Perrier innova proponendo Blanc de Blancs Brut Nature, un vino senza dosaggio prodotto grazie a una perfetta padronanza della vinificazione e dell'affinamento dello Chardonnay in vasche di acciaio inox.

## 2023

L'Orangerie di Château de Louvois riceve il Premio Pierre Cheval per l'abbellimento dalla Missione UNESCO.

## 2024

Attraverso l'know-how di Grand Siècle, Laurent-Perrier è la prima Maison a produrre uno Champagne Brut al 100% da vini di riserva: Héritage.



## L'ARTE DELL'ASSEMBLAGGIO DI LAURENT-PERRIER

Per Laurent-Perrier, fare un vino significa selezionare i migliori succhi dalla pressa, composti quasi esclusivamente dai due grandi vitigni della Champagne, Chardonnay e Pinot Noir. Significa scegliere i vini fermi che entreranno nella composizione finale, tra i migliori dei 319 Crus esistenti in AOC Champagne, tra cui 17 Grands Crus e 42 Premiers Crus.

Fare un vino significa riuscire a raggiungere l'equilibrio perfetto tra un anno base e i vini di riserva, per trovare ogni anno lo stile così caratteristico della Maison; significa infine far invecchiare a lungo le nostre Cuvée affinché siano perfettamente pronte per essere degustate fin dalla loro immissione sul mercato.

Ognuno di questi passaggi può essere fatto solo se disponiamo delle uve migliori, motivo per cui è essenziale la partnership di lunga data, a volte di più generazioni, con i viticoltori della regione.



## LAURENT PERRIER, RESPONSABILE E IMPEGNATA

Dagli anni '80, la regione Champagne si è mobilitata per mettere in atto soluzioni per proteggere l'ambiente.

Oggi il settore dello Champagne punta ad avere il 100% delle superfici certificate entro il 2030, intervenendo su tre aree principali:

- la conservazione e la valorizzazione dei territori e dei paesaggi,
- la gestione di effluenti, rifiuti e sottoprodotti,
- la riduzione dell'impronta di carbonio.

Il Gruppo Laurent-Perrier, nell'ambito della sua strategia ambientale per i suoi vigneti e tutti i suoi appezzamenti, ha ottenuto nel febbraio 2018 la certificazione Viticoltura Sostenibile in Champagne (Viticulture Durable en Champagne - VDC) e la certificazione Alto Valore Ambientale (Haute Valeur Environnementale - HVE).

Il Gruppo controlla la propria produzione di rifiuti, sia legati alla produzione di vini che agli imballaggi dei prodotti, favorendo il riciclaggio. Laurent-Perrier si impegna inoltre a ridurre al minimo il consumo di acqua, elettricità e gas nel suo sito produttivo.





N°26

CHAMPAGNE  
Grand Siècle  
Léonard Perrier  
1828  
GRAND CRU

**LAURENT-PERRIER,  
PARTNER DELLA GASTRONOMIA**

La storia di Laurent-Perrier e quella della gastronomia sono sempre state intimamente legate.

Sin dagli anni '50, Laurent-Perrier ha sviluppato una gamma di vini basati sulla freschezza, la finezza e l'eleganza per accompagnare perfettamente la gastronomia francese, all'aperitivo e durante tutto il pasto.

Da allora, Laurent-Perrier ha sempre saputo accompagnare i protagonisti della gastronomia e sublimare le loro creazioni.

IL SAVOIR-FAIRE DELL'ASSEMBLAGGIO  
DEI VINI DI RISERVA





# Grand Siècle

## Laurent-Perrier

*Ben oltre i Millesimi rari*

### RICREARE L'ANNATA PERFETTA

Se Millesimo in Champagne è generalmente considerato sinonimo di eccellenza per le Cuvée de Prestige, al contrario, in Laurent-Perrier, la nostra convinzione è che l'arte dell'assemblaggio possa permetterci di creare ciò che la Natura non ci darà mai: l'annata perfetta.

L'espressione dell'annata perfetta è quella di un grande vino di Champagne che ha sviluppato una profonda intensità e complessità aromatica, riuscendo a conservare nel tempo freschezza e acidità, garantendo al contempo un grande potenziale di invecchiamento.

Dal 1959 è stato possibile ricreare Grand Siècle solo 26 volte in bottiglia e 24 volte in Magnum.

3 principi immutabili:

- 3 annate eccezionali vengono scelte per la loro complementarità tra le rare annate millesimate da Laurent-Perrier.

- Una maggioranza di Chardonnay, completata da Pinot Noir, proveniente da un massimo di 11 Grands Crus selezionati tra i 319 Crus esistenti in Champagne.

- Un periodo di invecchiamento prolungato in cantina, almeno 10 anni sui lieviti per il formato bottiglia (75 cl) e qualche anno in più per il formato magnum (150 cl).



N°26

CHAMPAGNE  
Grand Siècle  
Laurent-Perrier  
1843  
GRANDE CUVÉE

# Grand Siècle

## ITÉRATION N° 26

*in bottiglia*

### VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO

*Assemblaggio delle annate  
2012 (65 %), 2008 (25 %), 2007 (10 %)*

- 2012: le gelate invernali e poi primaverili incidono sulle rese, piuttosto contenute. L'estate secca e soleggiata regala vini di grande finezza, con eleganti ed equilibrati Chardonnay e Pinot Noir dagli aromi di frutti rossi.
- 2008: l'estate fresca e poco soleggiata offre vini complessi, con una bella struttura per un'annata d'eccezione. Gli Chardonnay sono di alta qualità e i Pinot Noir possiedono una profonda ricchezza aromatica.
- 2007: una primavera estiva, con effetti mitigati da un'estate mista, rivela vini schietti e di una bella freschezza che si conserveranno nel tempo, con degli Chardonnay dagli aromi complessi di frutti bianchi e agrumi e dei Pinot Noir dagli aromi di frutti gialli.

#### *8 Grands Crus*

- 58 % Chardonnay da: Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize.
- 42 % Pinot Noir da: Tours-sur-Marne, Ambonnay, Bouzy, Verzy.

*10 anni di invecchiamento sui lieviti per il formato in bottiglia da 75 cl.*



N°26

CHAMPAGNE  
**Grand Siècle**  
Laurent-Perrier  
Reims 1829 1975  
GRANDE CUVÉE

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Una veste oro bianco con bollicine delicate e persistenti.

Un naso molto complesso che mescola aromi di caprifoglio, limone, clementina e burro fresco, ai quali si susseguono note di nocciole e un tocco di miele.

Un attacco in bocca delicato e fresco, con aromi di limoni canditi e nocciole fresche. Al palato è setoso e minerale con note di caprifoglio, mandorle a lamelle e clementina.

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

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grand Siècle Itération N°26 accompagna prodotti di alta qualità e piatti raffinati, abbinamenti terra-mare, crostacei e pesci nobili, carni bianche, come la tartare di scampi alla thailandese o il pollo di Bresse.

WINE OF THE YEAR  
2023

100/100

JAMES SUCKLING.COM 

19,5/20



98/100

**bettane +  
desseave**



N°24

CHAMPAGNE  
Grand Siècle  
Laurent Perrier  
1812  
GRANDE CUVÉE

# Grand Siècle

## ITÉRATION N° 24

*in magnum*

### VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO

*Assemblaggio delle annate  
2007 (60 %), 2006 (20%), 2004 (20 %)*

- 2007: una primavera estiva, con effetti mitigati da una estate variabile, rivela vini schietti e di una bella freschezza che si conserveranno nel tempo, con degli Chardonnay dagli aromi complessi di frutti bianchi e agrumi e dei Pinot Noir dagli aromi di frutti gialli.
- 2006: un luglio torrido seguito da un agosto umido e fresco regala ai vini finezza ed eleganza. Gli Chardonnay rivelano note di frutti bianchi, agrumi e fiori bianchi e i Pinot Noir note di frutti rossi e ciliegia..
- 2004: nonostante una estate variabile, il caldo benefico e il clima asciutto di settembre hanno regalato vini strutturati e di buona persistenza, con Chardonnay dalle note agrumate e di fiori d'acacia e Pinot Noir fruttati.

#### *11 Grands Crus*

- 55% Chardonnay da: Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Cramant, Avize, Chouilly.
- 45% Pinot Noir da: Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Mailly, Verzy, Verzenay.

*14 anni di invecchiamento sui lieviti per il formato magnum da 150 cl.*



CHAMPAGNE  
Grand Siècle  
Laurent-Perrier  
1819  
GRANDE CUVÉE

N°24

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Un aspetto brillante di un giallo primaverile, con una fine effervescenza che alimenta una scia di bollicine delicata e persistente.

Un naso complesso con aromi di limone candito e clementina seguiti da note di pane tostato e nocciola fresca.

Un attacco fresco e minerale con note di agrumi. Al palato è setoso e offre aromi di caprifoglio e limone candito. Un finale di grande complessità e di eccezionale lunghezza. Grand Siècle Iterazione N°24 in magnum propone un equilibrio perfetto tra tensione e profondità.

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

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grand Siècle Iterazione N°24 in magnum accompagna prodotti di alta qualità e piatti raffinati, abbinamenti terra-mare, carni bianche, pesci nobili e crostacei.

98/100

18,5/20

96/100

**JAMES SUCKLING.COM** 

*James Robinson*

 **THE CHAMPAGNE CLUB**  
by Richard Juhlin



N°20

*Les Réservees*

CHAMPAGNE

Grand Siècle

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE  
EN 1812

N°20

# Grand Siècle

## *les Réserves*

ITÉRATION N° 20

*in magnum*

### VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO

*Assemblaggio delle annate*  
1999 (60 %), 1997 (20 %), 1996 (20 %)

- 1999: un'estate calda e tempestosa e un settembre piovoso rivelano un'annata fine ed elegante. Gli Chardonnay presentano note floreali e i Pinot Noir sono fruttati.
- 1997: un luglio molto secco e un agosto molto caldo seguono un giugno fresco e piovoso. Dalla diversità climatica nascono vini che uniscono struttura, maturità, freschezza ed equilibrio.
- 1996: una primavera fresca, seguita dall'alternanza di periodi secchi e umidi durante l'estate, regala vini equilibrati con una freschezza che promette un eccezionale invecchiamento.

#### *8 Grands Crus*

- 54 % Chardonnay da: Avize, Cramant, Oger, Le Mesnil-sur-Oger.
- 46 % Pinot Noir da: Ambonnay, Bouzy, Tours-sur-Marne, Mailly.

*20 anni di invecchiamento sui lieviti per il formato magnum da 150 cl.*



N°20

*La Réserve*

CHAMPAGNE

Grand Siècle

Laurent-Perrier

N°20

## **CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Un colore intenso e profondo dominato da sfumature d'oro e platino. Una bolla molto delicata porta una finezza e una leggerezza eccezionali. Un naso complesso che riunisce le tre famiglie di aromi: primari, secondari e terziari, con sentori di limone candito, note tostate, un leggero profumo di cappuccino e caffè tostato.

Dopo pochi minuti, si sprigionano note speziate e di pasticceria, accentuando la ricchezza aromatica.

Una bocca dominata da una consistenza molto setosa, quasi cremosa.

Il finale, tutto in lunghezza, offre una freschezza persistente.

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

## **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Grand Siècle «Les Réserves» Itération N°20 accompagna prodotti di alta qualità e piatti raffinati, abbinamenti terra-mare, crostacei e pesci nobili, carni bianche come il pollo con gamberi.



HÉRITAGE

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE  
1812

HÉRITAGE  
BRUT

## **Laurent-Perrier** **HÉRITAGE**

### **L'EREDITÀ DEL SAVOIR-FAIRE DI GRAND SIÈCLE**

Héritage nasce dal know-how di Grand Siècle: un assemblaggio complesso di diverse vendemmie dei migliori Crus della Champagne e di due vitigni, Chardonnay e Pinot Noir.

Ottenuto esclusivamente da vini di riserva selezionati per la loro freschezza, la loro eleganza e la loro complessità, questo vino offre una grande purezza e una perfetta maturità.

#### **VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO**

- Varietà : Chardonnay 55 %.  
Pinot Noir 45 %.
- Crus : 40 Crus di cui il 50% sono Grands Crus.
- 100% vini di riserva: Héritage deriva dalle pratiche di preparazione, conservazione e gestione dei vini di riserva di Laurent-Perrier.
- Invecchiamento: ideale minimo 4 anni. L'equilibrio e la freschezza che ne derivano permettono un basso dosaggio.



### **CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Una veste oro bianco con bollicine delicate e persistenti.

Un naso che offre note di limone, pesca bianca e frutta sciroppata seguite da aromi di pane tostato e mandorle tostate.

Un attacco fresco che lascia il posto ad un palato vivace, elegante e complesso con aromi di frutti bianchi e scorza di agrumi. Héritage offre un perfetto equilibrio tra freschezza, eleganza e maturità con note di miele di fiori.

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

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Héritage si abbina perfettamente alle prelibatezze.

Questo vino esalta piatti come una torta di volatili, una pasta sfoglia ai funghi o un rombo con salsa allo champagne.



Laurent-Perrier



MILLÉSIME  
2015  
CHAMPAGNE  
Laurent-Perrier  
MAISON FONDÉE  
1812  
BRUT

**Laurent-Perrier**  
**BRUT MILLÉSIMÉ**  
**2015**

**RARAMENTE MILLESIMATO**

Laurent-Perrier ha fatto la scelta impegnativa di selezionare solo le annate migliori per creare un vino raro ed eccezionale, caratteristico dello stile della Maison. Il Brut Millésimé è ottenuto da un assemblaggio di parti uguali di Chardonnay della Côte des Blancs e Pinot Noir de la Montagne de Reims.

L'anno 2015 è caratterizzato da eventi climatici estremi: un inverno mite e piovoso lascia il posto a condizioni meteorologiche contrastanti in primavera con un periodo ghiacciato seguito da un caldo estremo e temporali estivi. Il clima fresco e asciutto del mese di settembre ha permesso una perfetta maturazione delle uve.

**VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO**

- Varietà: Chardonnay 50%.  
Pinot Noir 50%.
- Crus: Chardonnay della Côte des Blancs: Chouilly, Oger, Cramant, Oiry.  
Pinot Noir della Montagne de Reims: Tours-sur-Marne, Ay, Tauxières, Verzenay, Ambonnay.
- Invecchiamento: 8 anni.

\* Malattie che colpiscono foglie, rami, viticci o grappoli.



### **CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Il vino si presenta di colore bianco oro con perlage fine e persistente. Un naso di grande complessità che offre note di cera d'api, limone candito, caprifoglio e biancospino seguite da aromi di pane tostato e arancia. Un attacco vivace che lascia il posto ad un palato cremoso ed elegante con note di limone candito e caprifoglio.

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

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Il Vintage 2015 si abbina bene con il carpaccio di capesante agli agrumi, la spigola in crosta di erbe o il pollo arrosto agli agrumi e pan di zenzero.



Laurent-Perrier

LA CUVÉE

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE  
1812

BRUT

## Laurent-Perrier LA CUVÉE

### L'EQUILIBRIO PERFETTO

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.

### VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO

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

- Varietà: Una prevalenza di Chardonnay, oltre il 50 %\*.  
Pinot Noir, oltre il 30 %-35 %\*,  
completata con Meunier dal 10 al 15 %\*.  
+ Vini di riserva dal 15 al 30 %\* per assicurare una perfetta regolarità dello stile.
- Crus: più di 100 Crus\*.
- Invecchiamento: 4 anni come minimo.

\* Questi dati quantitativi possono variare e sono forniti a titolo puramente indicativo.



## **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 perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza con sapori fruttati molto presenti nel finale.

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.





**Laurent-Perrier**  
**ALEXANDRA**  
**Rosé 2012**

**UN MATRIMONIO D'ECCEZIONE**

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 Grands Crus di Pinot Noir e di Chardonnay. L'annata 2012 è stata complicata da gelate invernali e poi primaverili, grandine e malattie crittogamiche\*, che hanno influito sui raccolti, piuttosto moderati. L'estate secca e soleggiata ha permesso una maturazione eccezionale delle uve che sono state vendemmiate in perfette condizioni igienico-sanitarie.

**VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO**

- Varietà: Pinot Noir\*\* 80 %.  
Chardonnay\*\* 20 %.
- Crus: 100% Grands Crus.  
Pinot Noir della Montagne de Reims: Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzenay.  
Chardonnay della Côte des Blancs: Avize, Cramant, Le-Mesnil-sur-Oger.  
Selezione rigorosissima di aree di Pinot Noir e di Chardonnay che hanno raggiunto contemporaneamente una perfetta maturità.
- Invecchiamento: 10 anni.

\* Malattie che colpiscono foglie, rami, viticci o grappoli.

\*\* Questi dati quantitativi possono variare e sono forniti a titolo puramente indicativo.



## **CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Un colore arancio intenso con bollicine finissime e molto persistenti.

Un naso complesso con note di frutti rossi (fragole tritate).

Un vino ricco e caldo con aromi di frutti rossi e un finale di arancia amara.

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

## **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Alexandra Rosé 2012 si abbina ai piatti più raffinati come un ceviche di branzino, lamponi e melograno, caviale o filetto d'anatra arrosto.



Laurent-Perrier



CUVÉE ROSÉ  
CHAMPAGNE  
**Laurent-Perrier**  
MAISON FONDÉE  
1812  
DRIET

**Laurent-Perrier**  
**CUVÉE ROSÉ**

**L'ESPRESSIONE DEL PINOT NOIR**

Dal 1968, Laurent-Perrier ha sviluppato la padronanza di un know-how molto particolare e raro in Champagne: la macerazione. Essa permette di ottenere l'espressione più ricca e sottile del Pinot Noir. Questo vino si caratterizza per i suoi intensi aromi di frutti rossi freschi, grande intensità e molta freschezza.

**MACERAZIONE, VINIFICAZIONE,  
ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO**

- Varietà: Pinot Noir 100 %.
- Crus: si privilegia una decina di crus provenienti principalmente dai settori Sud e Nord della Montagne de Reims – tra cui la celebre Côte de Bouzy –, in particolare i Crus di Ambonnay, Bouzy, Louvois e Tours-sur-Marne. Le uve vengono scelte attentamente e sgrappolate prima di essere messe nei tini. La macerazione, della durata di 48-72 ore dopo la vendemmia, permette di ottenere un aroma ineguagliabile, rivelando così tutta la ricchezza dei migliori Crus di Pinot Noir.
- Invecchiamento: minimo 5 anni per il formato in bottiglia e minimo 7 anni per il formato in magnum.



## **CARATTERISTICHE SENSORIALI**

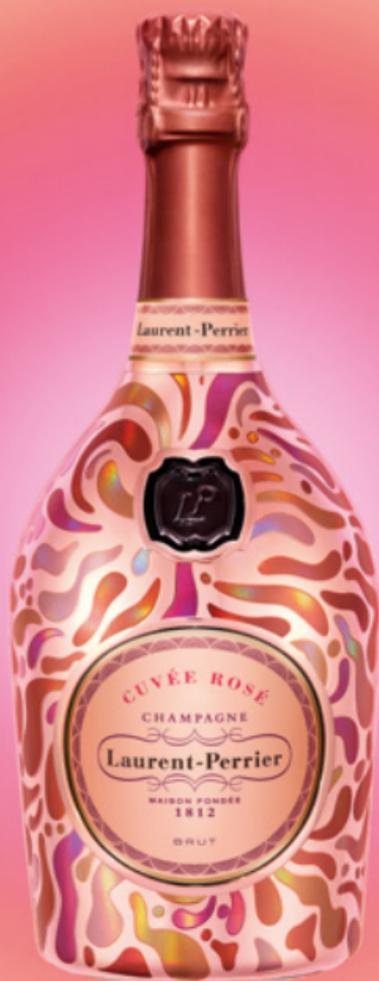
Una veste elegante, il cui colore evolve naturalmente da un bel tono lampone a delicate sfumature salmonate.

Un naso dritto, di straordinaria freschezza e con ampia gamma di frutti rossi: lamponi, ribes, fragola, ciliegia nera.

Un attacco fresco e deciso 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 profondità aromatica permette di accompagnarlo a pesce crudo marinato, gamberi grigliati, piatti esotici, prosciutto di Parma e dessert a base di frutti rossi. I più audaci l'accosteranno alla cucina asiatica o indiana.



Laurent-Perrier

CUVÉE ROSÉ  
CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE  
1812

GRUY

**Laurent-Perrier**  
**CUVÉE ROSÉ**

**EDIZIONE LIMITATA PÉTALES**

Esaltare la qualità del vino, questo è il desiderio della Maison che dal 2017 lancia l'idea di una veste metallica riutilizzabile che si adatta perfettamente alla forma generosa della bottiglia di Cuvée Rosé.

Dopo la confezione "Monogramme" del 2017, la "Constellation", la "Zèbre", la "Butterfly" e la «Bamboo» dell'anno scorso, Laurent-Perrier Cuvée Rosé presenta «Pétales»: un abito di luce dove si intrecciano petali di Dalhia o di Strelitzia dai colori Pop finemente iridescenti. Un'armonia di colori nei toni del rosso e del rosa, con riflessi arancioni o bluastri che richiamano tutte le sfumature fresche e croccanti dei frutti rossi e neri di questo grande Vino di Champagne.



CUVÉE ROSÉ

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE  
1812

CUVÉE ROSÉ  
BRUT

**Laurent-Perrier**  
**CUVÉE ROSÉ**

**EDIZIONE LIMITATA RUBANS**

*Un Dono della Natura*

La natura segue un ciclo immutabile.

L'inverno dove il freddo e il gelo addormentano la vigna, quindi la primavera con la risalita della linfa, la fioritura dei germogli e l'inizio della fogliazione che copre la Champagne con un elegante fogliame verde.

L'estate regala alla vigna i suoi colori e l'invaiaatura adorna i grappoli di un tono malva e viola scuro, annunciando la prossima vendemmia. Ogni stagione ci offre un nuovo paesaggio e la Natura ci ispira un sentimento di meraviglia permanente.

Laurent-Perrier Cuvée Rosé nasce da ciò che la vite ci offre e dalla sua trasformazione ad opera dell'Uomo, che guida e sublima il dono della Natura.

Così, nel 1968, Laurent-Perrier è stata la prima Maison a creare uno champagne rosé attraverso la macerazione del Pinot Noir, proveniente esclusivamente dalle migliori parcelle della Montagne de Reims. Ogni anno, Laurent-Perrier seleziona uve perfettamente mature e la loro vinificazione permette di ottenere vini di grande freschezza e di grande complessità aromatica.

Ogni anno, dal 2017, la Maison veste l'iconica bottiglia della Cuvée Rosé con un elegante abito in metallo. Nel 2024 l'abito "Ribbons" esprime le sfumature aromatiche della Cuvée Rosé, dagli aromi più sottili e delicati, agli aromi di frutti rossi espressivi e intensi.

Ciò che la Natura ci dona, Laurent-Perrier lo sublima per offrire un grande vino di Champagne rosé, in una veste simbolo di bellezza e coinvolgimento.



**Laurent-Perrier**  
**CUVÉE ROSÉ**

**EDIZIONE LIMITATA BUBBLES**

La Maison Laurent-Perrier presenta «Bubbles», una nuova decorazione in edizione limitata per Laurent-Perrier Cuvée Rosé.

Dal 2017, la bottiglia è impreziosita ogni anno da un'elegante veste metallica. Nel 2025, l'abito «Bubbles» illustra la fine ed elegante effervescenza della Cuvée Rosé.

Con Laurent-Perrier Cuvée Rosé, il piacere inizia con la vista. La tecnica di macerazione del Pinot Nero conferisce al vino un'elegante tonalità rosa-arancio, a volte con riflessi rubino. Poi arrivano l'udito e l'olfatto. Il piacere di ascoltare il mormorio delle bollicine che salgono nel bicchiere prima di spegnersi delicatamente va di pari passo con quello del naso. Il vino offre un delizioso bouquet di frutti rossi con sfumature di lampone, ribes, fragola e amarena. Il piacere continua al palato, dove aromi di frutta fresca si fondono con note floreali e speziate.

L'abito «Bubbles» impreziosisce Laurent-Perrier Cuvée Rosé per un momento di gioia, festa e raffinatezza. E per celebrare la magia dello champagne in ogni occasione\*

IL SAVOIR-FAIRE DEL NON DOSATO



CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE  
1812

BLANC DE BLANCS  
BRUT NATURE

**Laurent-Perrier**  
**BLANC DE BLANCS**  
BRUT NATURE  
**NATURE**

Grazie alla sua perfetta padronanza della vinificazione dello Chardonnay, vitigno raro ed esigente, Laurent-Perrier offre uno champagne 100 % Chardonnay senza zuccheri aggiunti. Proveniente da un anno in cui la maturità permette un sufficiente contenuto naturale di zucchero, Blanc de Blancs Brut Nature è un vino d'eccezione.

**VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO**

- Varietà: 100 % Chardonnay.
- Crus: Chardonnay della Côte des Blancs: Avize, Cramant, Oiry, Chouilly. Chardonnay della Montagne de Reims: Tours-sur-Marne, Villers-Marmery, Rilly La Montagne.
- Dosaggio zero: le uve sono rigorosamente selezionate per mantenere solo quelle che possiedono sia un alto grado potenziale che una bassa acidità, consentendo al vino di raggiungere l'equilibrio desiderato senza l'aggiunta di alcun dosaggio.
- Invecchiamento: minimo 8 anni in bottiglia.



## **CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Un colore chiaro con un'effervescenza fine e persistente.

Note minerali al naso e sentori di agrumi.

Dopo un attacco vivace, questo vino si esprime in bocca con una presenza molto equilibrata, con un finale fresco con note di limone.

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

## **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Il Blanc de Blancs è un vero vino per la gastronomia che si abbina bene al pesce più pregiato: branzino con crosta di sale, capesante e calamaro marinato con limone, timo, olio d'oliva e cotto «a la plancha».



Laurent-Perrier

ULTRA BRUT  
CHAMPAGNE  
Laurent-Perrier  
MAISON FONDÉE  
1812  
BRUT NATURE

# Laurent-Perrier ULTRA BRUT

## CHAMPAGNE NELLA SUA FORMA PIÙ PURA

Precursore della categoria Brut Nature, l'Ultra Brut\* esprime una champagne allo stato puro.

I Cru e i vitigni sono rigorosamente selezionati per conservare solo quelli che possiedono sia un alto grado di potenziale sia una bassa acidità, permettendo al vino di raggiungere l'equilibrio desiderato senza l'aggiunta di alcun dosaggio.

### VINIFICAZIONE, ASSEMBLAGGIO E INVECCHIAMENTO

- Varietà: Chardonnay 55 %\*\*.  
Pinot Noir 45 %\*\*.  
+ Vini di riserva: 1 o 2 vini di riserva di un'annata complementare.
- Crus: 15 Crus\*\*.
- 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: 6 anni come minimo.

\* Marchio registrato.

\*\* Questi dati quantitativi possono variare e sono forniti a titolo puramente indicativo.



### **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.

Un vino aereo e delicato di sorprendente lunghezza e 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 pata negra.

Segui Laurent-Perrier sui social network:



CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER  
DOMAINE LAURENT-PERRIER  
51150 TOURS-SUR-MARNE - FRANCE  
WWW.LAURENT-PERRIER.COM

CONSUMARE RESPONSABILMENTE.