

Laurent-Perrier La Cuvée Methuselah

Champagne

Art. nr: Endast privatimport via Systembolaget

Pris inkl. moms: 4900 kr

Sortiment:

Restaurangsortiment

Doft:

Doft av mogen citrus, ljusa stenfrukter, vita blommor och mineral, samt ett delikat inslag av brioche

Smak:

Små, eleganta bubblor. Smak och doft präglas av mogen citrus, ljusa stenfrukter såsom vit persika, vita blommor och mineral, samt ett delikat inslag av brioche. Mycket välbalanserad med frisk syra och lång, komplex eftersmak.

Passar till:

Förträfflig som både aperitif och till eleganta anrättningar på fisk och skaldjur, såsom gratinerade ostron.

Om producenten:

Den främsta innovatören i Champagne. Champagne Laurent-Perrier grundades redan 1812, och är idag världens femte största champagnehus.



Om Laurent-Perrier La Cuvée Methuselah

Producent: Champagne Laurent-Perrier

Ursprung: Champagne, Frankrike

Terroir: Kalkrik jordmån

Skörd: Manuell skörd

Druva: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Vinifiering: Vinifieras i ståltank och jäser en andra gång på flaska före degorgering. 15-30% utgörs av "réserve", dvs. vin från äldre årgångar, för att säkerställa en jämn kvalitet och att bibehålla husets unika stil, år efter år.

Lagring: 4 år på jästfällningen

Art. nr: Endast privatimport via Systembolaget

Pris: 4900 kr

Alc/vol: 6000 ml

Socket: Dosage 9 g/l

Antal: Flaska (6000 ml)