



## Laurent-Perrier Demi-Sec

---

La ambición de Laurent-Perrier es ofrecer a los profesionales del vino de todo el mundo, Champagnes capaces de conquistar, de seducir y de ganarse la confianza de los clientes que les gusta descubrir el universo del Champagne.

La intención de Laurent-Perrier es conseguir que sus clientes, no sólo reconozcan el prestigio de un gran vino o de una marca de distinción, con un sabor y elegancia propia, sino también, hacerlos descubrir placeres singulares y variados.

### Ficha Técnica

---

**Capacidad:** 0,750 L.

**Variación de Uvas:** 45% Chardonnay, 40% Pinot Noir y 15% Pinot Meunier.

**Denominación de Origen:** Champagne.

**Vinificación:** Más de 55 viñedos entran en la composición. El porcentaje promedio de los viñedos es de 94%. Se incluye de un 10% a 20% de vinos de reserva para garantizar una regularidad perfecta del Demi-Sec, a veces un poco más. 3 años de envejecimiento mínimo. El vino se dosifica con un licor compuesto de azúcar de caña y de vino de la misma cosecha, hasta completar 45 gramos por litro. Después de la dosificación, los vinos reposan durante tres meses adicionales antes de ser expedidos.

**Notas de Cata:** Capa brillante y elegante de un amarillo dorado bastante encendido. Burbujas finas y persistentes. En nariz, intenso y rico, se abre sobre notas de frutas secas (almendras y avellanas) así como aromas tostados. Después de algunos años de envejecimiento, los aromas evolucionan hacia matices de miel y de savia de pino. En boca, vino amplio y generoso. Gusto untuoso y rico donde domina la redondez.

**Temperatura de servicio:** Servir entre 6°C y 8°C.

**Decantación:** No es necesaria.

**Grado Alcohólico:** 12° G.L.

**Potencial de Guarda:** 1 año en óptimas condiciones de guarda.

**Gastronomía:** La vinosidad del Demi-Sec se combina naturalmente con los postres azucarados y confiere a los platos mucha riqueza y profundidad, particularmente con la repostería.

### Notas Especiales

---

Laurent-Perrier ha estado produciendo la Demi-Sec desde el Siglo XIX, cuando era conocida como "Laurent-Perrier Excelente". Hoy día es precursor entre los connoisseurs por su diversidad en acompañamiento de la gastronomía.

Muchos amantes del vino aún disfrutan la suavidad y nobleza de los recuerdos del pasado por Demi-Sec, especialmente los servidos con el postre.

