

**Laurent-Perrier La Cuvée Brut**  
**Вино Лоран-Перье Ля Кюве, игристое белое брют**

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Производитель:** Laurent-Perrier

**Крепость:** 12% об.

**Сорт винограда:** Пино Нуар, Шардоне, Пино Менье

**Способ производства:** классический (традиционный)

**Выдержка:** 4 года на дрожжевом осадке

**Цвет:** бледно-золотый

**Аромат:** освежающий, утонченный, с нотами цитрусовых фруктов, зеленого яблока и груши, а также белых цветов и молодого фундука

**Вкус:** сбалансированный, с оттенками персика, красного апельсина и жёлтой груши, переходящими в оттенки подсушенных полевых цветов, сливочного печенья и изюма.

Продолжительное послевкусие дополнено нотками миндаля и деликатными минеральными нюансами

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве аперитива или в сопровождении блюд из белого мяса птицы со сливочным соусом, морепродуктов, запечённой рыбы, сливочных сыров или лёгких паштетов



**Laurent-Perrier Harmony Demi-Sec**  
**Вино Лоран-Перье Хармони, игристое белое полусухое**

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Производитель:** Laurent-Perrier

**Крепость:** 12% об.

**Сорт винограда:** Шардоне, Пино Нуар, Пино Минье

**Способ производства:** классический (традиционный)

**Особенность:** виноград собран с более чем 55 участков

**Выдержка:** 3 года на дрожжевом осадке

**Цвет:** золотисто - соломенный

**Аромат:** насыщенный, интенсивный, раскрывается тонами сухофруктов, миндаля, фундука, тостов, выпечки, мёда и сосновой смолы

**Вкус:** насыщенный, округлый, с сочными нотами персика, яблока, лимона, манго, меда, тостов и булочки бриошь в послевкусии с сбалансированной сладостью и кислотностью

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Рекомендации по употреблению:** в качестве аперитива, а также к десертам, сырной тарелке, фруктам и выпечке



## Laurent-Perrier Cuvée Rose Brut Вино Лоран-Перрье Кювэ Розэ, розовое брют

**Страна:** Франция

**Регион:** Шампань

**Производитель:** Laurent-Perrier

**Крепость:** 12% об.

**Сорт винограда:** Пино Нуар

**Способ производства:** классический(традиционный)

**Выдержка:** 5 лет на дрожжевом осадке

**Цвет:** малиновый, переливающийся в лососевый

**Аромат:** яркий и сочный, с оттенками малины, красной смородины, чёрной вишни, черешни, клубники со сливками и деликатными цветочными нюансами

**Вкус:** богатый, насыщенный, с нотами лесных ягод, клубничного крема, клюквы в сахарной пудре, спелого красного яблока и розового персика. В продолжительном послевкусии раскрываются свежие оттенки цитрусовых фруктов и дикой вишни

**Температура подачи:** 6-8 °C

**Рекомендации по употреблению:** в сопровождении креветок на гриле или тартара из тунца, прошутто и хамона, блюд из утки или ягненка, сливочных сыров, а также десертов на основе красных ягод



Шампанское Laurent-Perrier никогда бы не увидело мир, если бы не одна предприимчивая женщина. В этом отношении история становления Дома Laurent-Perrie чем-то схожа с судьбой Дома «Вдовы Клико»: и там и там у руля правления стояли дамы, тогда как идея организовать «искристый» бизнес изначально принадлежал мужчинам.

Последним, несмотря на солидные капиталовложения, довести дело до логичного состояния у них не удалось, и после смерти основателей винодельческие предприятия переходили в руки вдов.

А те уже не разменивались на наряды и украшения, не тратили время на балы и светские рауты, а активно расширяли производство шампанского, узнавали его тонкости и изобретали собственные технологии.

В 1887 году молодая вдова Матильда Эмили Перрье стала управляющей винокурни, доставшейся ей по наследству от рано умершего мужа. Дама быстро поставила дело на широкую ногу и сделала бренд самым узнаваемым в мире, не постеснявшись прибавить к его изначальному названию свою фамилию.

Первая мировая война нанесла виноградникам Перрье такой урон, которого они не знали даже после филлоксеры, поразившей насаждения за столетие до начала боевых действий.

Мужества Матильды хватило не только на то, чтобы пережить войну, но, и чтобы вывести бизнес на новый уровень развития, продвинув готовую продукцию на британские острова.

В 1925 году Дом вин Эмили Перрье был продан Марии-Луизе де Нонанкур – представительнице семейства-производителя шампанского «Лансон».

Дочь Эмили, Матильда не пожелала продолжать дело всей жизни своей умершей матери, а потому быстро избавилась от него за весьма солидную сумму. Мария-Луиза де Нонанкур оказалась крепким орешком, и не бросила дело на произвол судьбы в сложный период Второй мировой войны.

Мало того, она почтила память основателей купленного винного Дома, а потому назвала бренд именем обоих семейств – «Лоран-Перрье».

На сегодняшний день шампанское Лоран-Перрье третье по популярности после «Вдовы Клико» и «Моэт и Шандон». Дочерние предприятия находятся в Швейцарии, США и Бельгии. Клан де Нонанкур не собирается продавать свой пакет акций «игристого» бизнеса, оставаясь его владельцами и свято храня традиции и технологии.