



Champagne La Cuvée Brut

Laurent-Perrier

Icône au raffinement éternel

Description:

Cette Cuvée de Laurent-Perrier symbolise l'excellence discrète, mais inébranlable de la maison. Un champagne qui rayonne de pureté et d'harmonie parfaite. Son assemblage magistral de Chardonnay, Pinot Noir et Meunier allie fraîcheur, élégance et profondeur. Après une vinification minutieuse et un élevage prolongé, il révèle de fines bulles, une limpidité pleine de vivacité et une structure harmonieuse. À l'apéritif ou pour accompagner un plat, ce vin est le symbole de l'élégance française, intemporelle, souveraine et tellement Laurent-Perrier.

Profil aromatique:

Jaune clair avec des reflets jaune paille. Bouquet frais et délicat : agrumes, tilleul et pêche blanche. Perlage fin et délicat - en bouche, fruité et très souple jusqu'à la finale aux fruits jaunes.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine: France

Elevage: 48 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

N° article: 02237--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne La Cuvée Brut

Laurent-Perrier

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 93/100, Falstaff 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.