



Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

Un millésime exceptionnel

Description:

Située dans le pittoresque village de Tours-sur-Marne, la maison de champagne Laurent-Perrier dispose de ses propres vignobles de très haute qualité. Le Brut Millésimé 2012 est issu d'une année exceptionnelle et est élaboré exclusivement à partir de cépage chardonnay de la Côte des Blancs et de pinot noir de la Montagne de Reims.

Profile aromatique:

Va bien avec:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

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

Teneur en alcool: 12.0%

Prêt à boire: À l'apogée

N° article: 1100112

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

Pays d'origine: France
Classifications: James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Prêt à boire: À l'apogée
Teneur en alcool: 12.0%
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.