MÖVENPICK
VINS



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
Fabrication:	96 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	12.0%
Raisins:	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
N° article:	1100115

MÖVENPICK
VINS

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 95/100, Score 18.5/20
Raisins:	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	96 Mois en Cuve inox
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch