



Champagne Brut Nature

Blanc de Blancs, Laurent-Perrier

Mineralischer Chardonnay-Champagner mit Zero Dosage

Beschreibung:

Edel, trocken und absolut geradlinig – typisch Laurent-Perrier

Degustationsnotiz:

Jaune clair étincelant. Joli bouquet d'agrumes et de pierre mouillée avec une minéralité iodée. Ample et précis en bouche, la fraîcheur minérale se marie aux agrumes, sur une acidité concentrée et une pureté aérienne. Impressionnant de profondeur et compact, il parle à tous les sens. Grande longueur jusqu'en finale.

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Laurent-Perrier

Elevage: 72 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 11113--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Nature

Blanc de Blancs
Laurent-Perrier

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Falstaff 92/100, J. Robinson 17/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	72 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés