



Champagne Brut Grand Siècle

Laurent-Perrier

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Laurent Perrier

Notation(s):

Parker 96/100, Decanter 96/100

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

jusqu'en 2033

Cépage(s):

Chardonnay, Pinot Noir

Référence:

06152--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Grand Siècle

Laurent-Perrier

Origine:	France
Notation(s):	Parker 96/100, Decanter 96/100
Cépage(s):	Chardonnay, Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2033
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés