# 2008 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.
**Accompagne idéale:**
Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.
**Conseils de service:**
Bien frais à 6-10 degrés

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Région:** | Champagne |
| **Producteur:** | Laurent Perrier |
| **Notation(s):** | Falstaff 95/100, Score 18.5/20, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 95/100 |
| **Elevage:** | 144 Mois en Cuve inox |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 12.0 % |
| **Cépage(s):** | 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir |
| **Référence:** | 1100108 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

## Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

| | |
|---|---|
| **Origine:** | France |
| **Notation(s):** | Falstaff 95/100, Score 18.5/20, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 95/100 |
| **Cépage(s):** | 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 144 Mois en Cuve inox |
| **Vol. alcool:** | 12.0 % |
| **Service:** | Bien frais à 6-10 degrés |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch