



Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

Un'annata eccezionale

Descrizione:

Situata nel pittoresco villaggio di Tours-sur-Marne, la maison di champagne Laurent-Perrier dispone di propri vigneti di alta qualità. Il Brut Millésimé 2012 proviene da un'annata eccezionale ed è prodotto esclusivamente con uve chardonnay della Côte des Blancs e pinot nero della Montagne de Reims.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Numero articolo: 1100112

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Da bere:	Pronto da bere
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.