



Champagne Brut Nature

Blanc de Blancs, Laurent-Perrier

Mineralischer Chardonnay-Champagner mit Zero Dosage

Beschreibung:

Edel, trocken und absolut geradlinig – typisch Laurent-Perrier

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro scintillante. Bel bouquet di agrumi e pietre bagnate con mineralità iodata. Ampio e preciso al palato, la freschezza minerale si fonde con gli agrumi, con acidità concentrata e purezza ariosa. Impressionante per profondità e compattezza, parla a tutti i sensi. Grande lunghezza fino al finale.

Ideale con:

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

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Laurent-Perrier

Allevamento: 72 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Chardonnay

Artikelnummer: 11113--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Nature

Blanc de Blancs
Laurent-Perrier

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Falstaff 92/100, J. Robinson 17/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	72 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi