



## Champagne La Cuvée Brut

Laurent-Perrier

Pura finezza, eleganza e gusto.

**Descrizione del vino:**

La Cuvée è composta da oltre 100 cru diversi e beneficia di un lungo periodo di invecchiamento.

**Nota di degustazione:**

Giallo chiaro con riflessi paglierini. Bouquet fresco e delicato di agrumi, fiori di tiglio e pesca bianca. Perlage fine e delicato - al palato è fruttato e molto morbido fino al finale di frutta gialla.

**Abbinamenti:**

Questo vino è apprezzato sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina meravigliosamente anche al pesce e ai frutti di mare, come il salmone affumicato, i gamberi, il luccio-perca o l'aragosta, ma anche al pollame pregiato.

**Consigli per il consumo:**

Ben raffreddato a 6-10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Laurent Perrier
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Falstaff 92/100
<b>Vinificazione:</b>	48 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Varietà d'uva:</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
<b>Numero di articolo:</b>	02237--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne La Cuvée Brut

Laurent-Perrier

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Falstaff 92/100
<b>Varietà d'uva:</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	48 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi