Champagne La Cuvée Brut

Laurent-Perrier

Pura finezza, eleganza e gusto.

Descrizione del vino:
L'alta percentuale di Chardonnay è alla base dello stile e della personalità di Laurent-Perrier. "La Cuvée" è composta da oltre 100 annate diverse e beneficia di un lungo periodo di maturazione.
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 luccioperca o l'aragosta, ma anche al pollame pregiato.
Consigli per il consumo:
Ben raffreddato a 6-10 gradi

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne La Cuvée Brut

Laurent-Perrier

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

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