



2008 Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

Un'annata eccezionale

Descrizione del vino:

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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine: FR

Regione: Champagne

Produttore: Laurent Perrier

Valutazioni: Falstaff 95/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 95/100

Vinificazione: 144 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0 %

Varietà d'uva: 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Numero di articolo: 1100108

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

Origine:	FR
Valutazioni:	Falstaff 95/100, J. Robinson 17.5/20, James Suckling 95/100
Varietà d'uva:	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	144 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi