



2015 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:	Francia
Regione:	Champagne
Produttore:	Laurent Perrier
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	96 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Varietà d'uva:	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Numero di articolo:	1100115

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	96 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi