



## Champagne La Cuvée Brut

Laurent-Perrier

Finesse, fraîcheur et élégance à l'état pur

**Description:**

La Cuvée est issue de plus d'une centaine de crus différents et bénéficie d'un long vieillissement.

**Note de dégustation:**

Jaune clair avec des reflets jaune paille. Bouquet frais et délicat : agrumes, tilleul et pêche blanche. Perlage fin et délicat - en bouche, fruité et très souple jusqu'à la finale aux fruits jaunes.

**Accompagne idéale:**

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Champagne

**Producteur:**

Laurent Perrier

**Notation(s):**

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Falstaff 92/100

**Elevage:**

48 Mois en Cuve inox

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.0 %

**Apogée:**

À l'apogée

**Cépage(s):**

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

**Référence:**

02237--

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne La Cuvée Brut

Laurent-Perrier

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Falstaff 92/100
<b>Cépage(s):</b>	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	48 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés