



2015 Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

Un millésime exceptionnel

Description:

Située dans le pittoresque village de Tours-sur-Marne, la maison de champagne Laurent-Perrier dispose de ses propres vignobles de très haute qualité. Le Brut Millésimé 2012 est issu d'une année exceptionnelle et est élaboré exclusivement à partir de cépage chardonnay de la Côte des Blancs et de pinot noir de la Montagne de Reims.

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Laurent Perrier

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

96 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Cépage(s):

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Référence:

1100115

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Laurent-Perrier

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Chardonnay, 50% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	96 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés