



Laurent Perrier
LA CUVE'E
CHAMPAGNE BRUT
CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

VITIGNO Chardonnay oltre il 50%, Pinot Nero tra il 30% e il 35%, Pinot Meunier tra il 10% e il 15%.

METODO SPUMANTIZZAZIONE Metodo Champenoise

ALCOOL 12%

ZONA VITIGNI Nel distretto della Montagne de Reims e Cote de Bouzy.

AFFINAMENTO

SPUMA PERLAGE Fine e persistente.

COLORE Giallo paglierino brillante.

NASO Note di pietra focaia e agrumi, con un finale di crosta di pane e miele.

PALATO Raffinato, fresco, armonico, con un'ottima mineralità.

ABBINAMENTI Questo vino fresco e puro è perfetto come aperitivo. Le sue note agrumate e di frutta bianca e il suo notevole equilibrio, sostenuto da una sottile effervescenza, lo rendono un accompagnamento ideale per pollame e pesce più pregiato.