



CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

La Cuvée Brut

 Végan

	Frais de service	8,75\$
	Code produit	15045738
	Prix licencié	40.50\$
	Conditionnement	12x375ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Sous-région	Vallée de la Marne
	Appellation	Champagne
	Cépage(s)	Chardonnay 50 %
	Cépage(s)	Pinot Noir 35 %
	Cépage(s)	Pinot Meunier 15 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Taux de sucre	9,9
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Certaines maisons ne sont pas que des producteurs, elles sont tout simplement des icônes. En place depuis 1812, au carrefour des trois grandes régions viticoles de la Marne, grand cru en Champagne, Laurent-Perrier fait d'exquis filets de bulles qui se retrouvent dans 147 pays. Redevable à celui qui aura forgé le style et la réputation de la Maison, Bernard de Nonancourt, la Maison se distingue pour son indépendance spirituelle et son audace.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un équilibre parfait entre la fraîcheur et la finesse avec des saveurs fruitées très présentes en fin de dégustation.

Accords à l'apéritif, huîtres, caviar, poissons blancs et viandes blanches.

NOTES SUR LE PRODUIT

Un vin de champagne d'une grande finesse et d'une belle fraîcheur obtenues après un long vieillissement dans nos caves. Pureté, fraîcheur et élégance sont les caractéristiques recherchées pour ce vin qui initie à l'esprit de la Maison.

51,00\$

* Prix de détail suggéré



- 91 Points -
Wine Advocate

18 Pts/20 Pts
Bettane & Desseauve