

Champagne Laurent Perrier La Cuvée Brut

Diese Cuvée aus über 100 Crus mit hohem Chardonnay-Anteil ist das Aushängeschild des Hauses Laurent-Perrier. Feinheit, Präzision und Frische machen sie zu einem der elegantesten Bruts der Champagne.

Vinifikation

Edelstahlausbau der Grundweine, mindestens 4 Jahre Reife auf der Hefe, niedrige Dosage.

Verkostungsnotizen

Feine Perlage, Zitrusfrucht, weiße Blüten und zarte Brioche-Noten. Am Gaumen klar, frisch und lang.

Speisenbegleitung

Ideal zu Austern, Sashimi oder als stilvoller Aperitif.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Apéritif, Vorspeisen, Austern, Sashimi
Verschlusstyp	Korken
Rebsorte	Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
Region	Champagne
Geschmack	brut
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Domaine Laurent-Perrier,
51150 Tours-Sur-Marne France