



GRANDE CUVÉE BLANCHE

FINURA Y PUREZA

Ensamblaje: Este champán Blanc de Blancs está elaborado al 100% con Chardonnay.

Envejecimiento: 4 años

Licor de expedición: Brut

NOTAS DE CATA

Presenta una hermosa capa de color amarillo pálido con reflejos dorados.

En su cuerpo, revolotean múltiples cordones de encantadoras burbujas que deleitan. Se aprecian en este champán notas de miel de acacia, confitura de melón, guirlache y pera conferencia, matizadas con narciso, especias dulces y limones maduros.

Delicado al paladar, reactiva en él la pera en almíbar, y un exquisito toque, en su madurez. Su espuma es cremosa, y sus burbujas, suaves. Una dosificación pertinente permite que este vino se exprese sobre la hermosa mineralidad de su tierra, hasta alcanzar un final de vainilla, café moca y naranja sanguina.

OCASIONES PARA SU DEGUSTACIÓN

Temperatura de servicio: Entre 7 y 8 °C

Es un champán que se puede degustar como aperitivo, o con una langosta, un carpacho de vieiras o un parmesano bien curado.

Formatos de embotellado: Botella de 0,75 l

Envases: Botellas en cajas de seis unidades

CHAMPAGNE LAURENTI

rue de la contrescarpe - 10340 Les Riceys

Tél. : 33 (0) 3 25 29 32 32 - Fax : 33 (0) 3 25 29 36 94

contact@champagnelaurenti - www.champagnelaurenti.com