



GRANDE CUVÉE BLANCHE

FINESSE & PURETÉ

Assemblage : Ce Champagne Blanc de Blancs est issu à 100% de Chardonnay

Vieillessement : 4 ans

Dosage : Brut

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Champagne se dévoile dans une jolie robe jaune pâle aux reflets or jaune.

De nombreux trains de bulles virevoltent avec des notes de gourmandises. On y retrouve du miel d'acacia, de la confiture de melon, du pralin, de la poire conférence nuancées de narcisse, d'épices douces et de citrons mûrs.

La mise en bouche est délicate avec une reprise de la poire au sirop et d'une touche miracle à maturité. La mousse est crémeuse et la bulle caressante. Le dosage pertinent laisse ce vin s'exprimer sur la jolie minéralité de son terroir jusqu'à une finale vanille, moka et orange sanguine.

MOMENTS DE DÉGUSTATION

Température de service : 7 à 8 °C

Ce Champagne est à déguster à l'apéritif, ou avec une langouste, avec un carpaccio de Saint Jacques, ou avec un vieux parmesan.

Flaconnages : Bouteille 0,75 L

Conditionnements : Caisse de 6 bouteilles

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