



GRANDE CUVÉE

POTENCIA Y ELEGANCIA

Ensamblaje: Un 80 % de Pinot Noir, y un 20 % de Chardonnay.

Envejecimiento: 3 años

Licor de expedición: Brut

NOTAS DE CATA

Este champagne luce un hermoso color con reflejos oro pálido. Presenta una atractiva y persistente corriente de finas burbujas.

Es fino y delicado al olfato, con notas de frutos blancos, pera y manzana, combinadas con cítricos y mezcladas con toques florales, de espino blanco y flor de cerezo, que le aportan complejidad.

De sabor afrutado, evoca toques a cítricos y frutos blancos. Una nota final a cítrico reafirma la potencia y elegancia de esta Cuvée.

OCASIONES PARA SU DEGUSTACIÓN

Temperatura de servicio: Entre 7 y 8 °C

El carácter refrescante de este champagne, apto para cualquier celebración.

Formatos de embotellado: Botella de 0,75 l, media botella y mágnam.

Envases: Botellas y medias botellas, en cajas de seis unidades. Mágnams en estuche individual.

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