



GRANDE CUVÉE

PUISSANCE & ÉLÉGANCE

Assemblage : Pinot Noir 80 %, Chardonnay 20 %

Vieillessement : 3 ans

Dosage : Brut

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Champagne revêt une jolie robe aux reflets or pâle. De fines bulles viennent nourrir un séduisant cordon persistant.

Le nez est fin et délicat sur des notes de fruits blancs, poire, pomme, associés à des agrumes de type citrus, mêlés de touches florales, aubépine, fleurs de cerisier qui apportent de la complexité.

La bouche est fruitée avec une reprise des notes agrumes et fruits blancs. La finale sur les agrumes affirme la puissance et l'élégance de cette Cuvée.

MOMENTS DE DÉGUSTATION

Température de service : 7 à 8 °C

Ce Champagne, à caractère désaltérant, accompagnera tous les instants privilégiés de la vie.

Flaconnages : Bouteille 0,75 L, demi et magnum.

Conditionnements : Caisse de 6 pour les demi-bouteilles et les bouteilles. Étui individuel pour les magnums.

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