



GRANDE CUVÉE TRADITION

PRESTIGIO Y EXCLUSIVIDAD

Ensamblaje: Un 50 % de Pinot Noir, y un 50 % de Chardonnay con una vinificación parcial en cubas de roble.

Envejecimiento: 6 años

Licor de expedición: Brut

NOTAS DE CATA

Esta Cuvée se engalana con un hermoso color pajizo dorado. La luz pone de manifiesto una multitud de burbujas, que culminan en una fina corriente persistente.

Este champagne maduro desprende en primera instancia un bouquet a bollo caliente, manzana asada, pasta de almendra y carne de membrillo. Al airearse, algunos toques ahumados y torrefactos le aportan una hermosa complejidad, y dejan constancia de su crianza en cubas.

El sabor es equilibrado y generoso, redondo, y rememora un gusto a compota de ricos frutos blancos ligeramente avainillados. Sus burbujas acarician los sentidos, y prolongan ese gusto sedoso dotado de una agradable consistencia untuosa.

OCASIONES PARA SU DEGUSTACIÓN

Temperatura de servicio: Entre 9 y 10 °C

Este champagne de carácter, potente, maridará a la perfección con un fuagrás fresco o a la sartén, un bogavante o un carpaccio de vieiras.

Formatos de embotellado: Botella de 0,75 l y magnum.

Envases: Caja de seis botellas. 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