



## GRANDE CUVÉE TRADITION

### PRESTIGE & EXCEPTION

**Assemblage :** Pinot Noir 50 %, Chardonnay 50 %  
partiellement vinifié en fûts de chêne.

**Vieillessement :** 6 ans

**Dosage :** Brut

### NOTES DE DÉGUSTATION

Cette Cuvée se pare d'une jolie robe jaune paille dorée. Une multitude de bulles jouent dans la lumière et viennent mourir en un fin cordon persistant.

Ce Champagne mature s'ouvre sur de la brioche chaude, de la pomme cuite, de la pâte d'amande et de la gelée de coing. À l'aération, des notes fumées et torréfiées apportent une belle complexité et témoignent de l'élevage en fûts. La bouche est riche, ronde avec de jolis fruits blancs compotés, légèrement vanillés. La bulle est caressante et prolonge cette bouche soyeuse dotée d'un joli gras.

### MOMENTS DE DÉGUSTATION

**Température de service :** 9 à 10 °C

Ce Champagne de caractère à la jolie vinosité accompagnera admirablement un foie gras frais ou pûelé, un homard ou un carpaccio de Saint-Jacques.

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

**Conditionnements :** Caisse de 6 pour 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