

# DRINKS.

## Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500013
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Domaine Laurent-Perrier, 51150 Tours-Sur-Marne, France
Marque	Laurent Perrier
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: blanche avec un perlage fin et persistant. Nez: arômes minéraux avec des notes d'agrumes. Bouche: attaque vive, présence équilibrée. Finale: fraîche avec de forts arômes de citron
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à partir de Chardonnay à 100%
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



---

Tannin	Non spécifié
--------	--------------

---

Température de consommation	10-12 degrés
-----------------------------	--------------

---

Millésime	Non spécifié
-----------	--------------

---

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer
----------------	---------------------------------

## Description

L'équipe de Laurent Perrier pense que l'homme peut créer de grands vins ou champagnes par assemblage - et ainsi défier la nature, qui ne connaît pas d'"année œnologique parfaite". Pour le Brut Nature, les vignes de Chardonnay sont soigneusement sélectionnées parmi les meilleurs sites. D'une part, de la Côte des Blancs: Avize, Cramant, Oiry, Chouilly, et d'autres part de la Montagne de Reims: Tours-sur-Marne, Villers-Marmery, Rilly La Montagne. Avant même le vieillissement en cave, un équilibre parfait doit être trouvé entre les vins du millésime et les vins de réserve. Après le vieillissement, les vins sont égrappés sans ajout de dosage.