



LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT

שמפניה Perrier Laurent יבשה משלבת 200 יינות בסיס מכרמים מובחרים ביותר ממחוז שמפיין בצרפת. השמפניה משלבת זני ענבים שונים המוכרים כולם כזני ענבים מאושרים לייצור שמפניה: 50% שרדונה, 35% פינו נואר ו-15% פינו מונייה. את השמפניה מייצרים על ידי בחירה מוקפדת של יינות שונים וחיתון הטעמים על ידי יישון בדודי נירוסטה. את הנוזל מתסיסים פעם נוספת בתוך הבקבוק על ידי הוספת שמרים לתוך הבקבוק שיוצרים את הבועות העדינות במשקה.

צבע: זהב חיוור.
 ארומה: ארומות עדינות של תבלינים ולימונים. רמיזה עדינה לקלייה שמאזנת את הפירותיות העשירה.
 טעם: הגוף בינוני ומאוזן עם סיומת רעננה ומתמשכת.
 את השמפניה מומלץ להגיש בטמפרטורה של 7-9 מעלות צלזיוס, כאפרטיף או לצד דגים ומאכלים מן הים.

אחוז כוהל: 12%.
 נפח: 375 מ"ל | 750 מ"ל | 1500 מ"ל