

Paul Laurent

CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS

100%

Chardonnay

À déguster au cours d'un repas, cette cuvée mettra en valeur les plats les plus simples et soulignera avec élégance les mets plus fins. Accordé avec un carpaccio de Saint-Jacques aux saveurs des îles (citron vert et vanille).

- Dosage : 5 g/L
- Température de service : 7 à 8°C
- Vieillesse : Minimum 20 mois
- Format disponible : 75 cl

Riche et expressif s'exprime largement sur le beurre, les fruits secs et la noisette.

● Au nez

● À l'œil

Élégante robe couleur jaune doré aux reflets verts. Effervescence soutenue avec un cordon persistant.

Présence d'un bel équilibre et une parfaite cohérence avec le nez caractérisé par des arômes de pâtisserie (amande, frangipane et beurre).

● En bouche



4 Rue des Pressoirs, 51260 Bethon
+33 (0)3 26 81 91 11
contact@champagnepaullaurent.fr
champagne-paul-laurent.fr



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.