

Paul Laurent

CHAMPAGNE

CUVÉE DU FONDATEUR BRUT

50%
Pinot Noir

50%
Chardonnay

Paul Laurent Brut, une maison, un style à déguster à l'apéritif.
Au cours d'un repas, cette cuvée mettra en valeur les plats les plus simples et soulignera avec élégance les mets les plus fins.

- Dosage : 4 g/L
- Température de service : 7 à 8°C
- Vieillessement : Minimum 20 mois
- Format disponible : 75 cl, 150 cl

Un nez fruité aux notes de poire, agrumes, raisins frais, fruits à chair blanche.

Au nez

À l'œil

Une robe jaune pâle, des bulles fines et régulières.

Nerveuse, parfumée et présente un bon équilibre qui laisse une agréable fraîcheur.

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.