

Paul Laurent

CHAMPAGNE

CUVÉE PRESTIGE BRUT

50%
Pinot Noir

50%
Chardonnay

Ce vin vous enchantera à l'apéritif, accompagné de crustacés ou d'un poisson blanc grillé à la plancha.

- Dosage : 2 g/L —● Température de service : 7 à 8°C
- Vieillessement : Minimum 36 mois
- Format disponible : 75 cl.

Un nez fin et complexe, dominé par des arômes de fleurs blanches, de fruits frais, d'agrumes et de quelques notes grillées se distinguant ensuite.

Au nez

À l'œil

La robe est claire avec de légers reflets dorés. L'effervescence est belle, les bulles sont légères et forment un cordon fin.

Fraîche, d'un bon équilibre, soutenue par des notes d'agrumes et d'acacia.

En bouche



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



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