

# LAURENT PERRIER

## A.O.C. CHAMPAGNE



### La Cuvée

- Vino blanco "Espumoso".
- Variedad de uva: 45% Chardonnay, 40% Pinot Noir y 15% Pinot Menier.
- Vendimia manual
- Crianza: 36 meses.
- Producción: 200.000 botellas.
- Situación: Región Champagne (FRANCIA)
- Formatos: 3/4 y MAGNUM.



### Rosé

- Vino espumoso "rosado".
- Primer espumoso rosado elaborado en la región de champagne 1968.
- Variedad de uva: 100% Pinot Noir (Montaña de Reims).
- Crianza: 60 meses.
- Producción: 80.000 botellas.
- Situación: Región Champagne (FRANCIA)
- Formatos: 3/4.



### Blanc de Blancs

- Vino blanco "Espumoso".
- Variedad de uva: 100% Chardonnay.
- Crianza: 5 años.
- Producción: 40.000 botellas.
- Situación: Región Champagne (FRANCIA)
- Formatos: 3/4.



### Grand Siècle

- Vino blanco "Espumoso".
- Variedad de uva: 55% Chardonnay, 45% Pinot Noir
- Elaborado a partir del ensamblaje de 3 añadas de los mejores crus.
- Crianza: 10 años.
- Producción: 3 0.000 botellas.
- Situación: Región Champagne (FRANCIA)
- Formatos: 3/4.