



PIERRE LAURENT

CRÉATEUR DE BIEN ÊTRE ET DE QUALITÉ DE PÈRE EN FILS



GRANDE RÉSERVE MILLÉSIMÉ

"L'expression d'une année exceptionnelle"

- 55% pinot noir - 45% chardonnay -



Après minimum 8 années de vieillissement, sa robe arbore de discrets reflets dorés.



Son parfum de notes de pain grillé, laissera entrevoir des saveurs d'agrumes, offrant une rare fraîcheur sur la longueur.



Champagne de début de repas, cette cuvée pourra également être dégustée avec un veau de lait ou avec un foie gras.