



Louis Perrier Brut Excellence

Brut d'Excellence

Varietal de Uvas: Blend de uvas

Denominación de origen: Producido y embotellado en Francia.

Vinificación: Los vinos son ensamblados en nuestras bodegas tras la cata por nuestros enólogos. Vinificación en tinaja, con proceso de fermentación natural y duración de formación de espuma de al menos 6 meses.

Notas de cata: Color amarillo claro brillante con burbujas finas. La nariz es expresiva y fina con acento de frutas amarillas y matices florales. La boca, agradable, de buena efervescencia y de textura fina, está dotada con un buen equilibrio y un bonito frescor sobre aromas frutales.

Temperatura de servicio: 8°C

Gastronomía: Perfecto para el aperitivo, ideal también para acompañar postres y quesos de cabra.