



LOUIS PERDRIER LOUIS PERDRIER BRUT EXCELLENCE BOURGOGNE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso (Método Charmat).

Variedad: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Blanc.

Alcohol: 11,0%.

Reposo: Sin reposo.

Capacidad de Guarda: 2 años.

Temperatura de Servicio: Servir a 8 °C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Con un bonito color amarillo claro y reflejos dorados, ofrece numerosas y finas burbujas y una suave espuma.



Aromas a frutas amarillas que se combinan con aromas de frutos secos, aportados por la chardonnay.



Un vino elegante, con un buen equilibrio, agradable, ligero y refrescante, para disfrutar en cualquier ocasión.



Se recomienda tomarlo como aperitivo solo o con licor de cassis o acompañando con pescados ligeros, mariscos, entradas sencillas, aves.



La Bodega

Louis Perdrier es un vino espumoso elaborado por la casa Kriter, la cual fue creada en 1960. Kriter está situada en la Côte d'Or, en donde rápidamente adquirió sus cartas de nobleza. Está elaborado a partir de vinos Blanc de blancs, vinificados con uvas recolectadas en viñedos de una buena reputación en la zona. Los vinos blancos son seleccionados rigurosamente y se degustan profundamente. La composición del ensamblaje es estudiada minuciosamente para garantizar la alta calidad y la regularidad de la "cuvée" o corte. El método de vinificación es el Charmat, elaborado en cubas de acero inoxidable, con una fermentación que dura 9 meses.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com