



Always keep a bottle of  
Champagne in the fridge  
for special occasions.

Sometimes, the special  
occasion is that you have got  
a bottle of Champagne.

---

## CHAMPAGNE LAURENTI

Les Riceys

Sin dalla sua fondazione nel 1923, la Maison Laurenti coltiva l'arte e la tradizione dello Champagne con passione ed impegno. Al centro di Riceys, prestigioso villaggio, a capo di un vigneto di circa 45 ettari, la famiglia Laurenti pratica una viticoltura in armonia con la natura, ottenendo così uve di qualità. La cura costante e meticolosa dei "nobles cépages champenoise" sono essenziali per Chardonnay e Pinot Nero, uve Champagne nobili.



## GRANDE CUVÉE

Potere ed eleganza

### Blending

70% Pinot Noir  
30% Chardonnay

### Dosage

Brut

### Invecchiamento

Minimo 3 anni

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista questo champagne rivela una vivacità dai riflessi oro pallido. Le sottili bollicine producono un seducente e persistente perlage.

Al naso è fine, delicato, su note di frutta bianca, mela, pera ed agrumi come il limone, insieme a note floreali, fiori di ciliegia e biancospino che apportano complessità.

Al palato è fruttato con una ripresa di note agrumate e di frutti bianchi. Il finale agrumato conferma la potenza ed eleganza di questa cuvée.

### Temperatura

Servire a 7 - 8 °C

Il dosaggio "brut" deliberatamente basso rafforza la freschezza di questo champagne rendendolo adatto a tutte le occasioni.



## GRANDE CUVÉE ROSÉE

Charme e seduzione

### Blending

30% Chardonnay  
70% Pinot Noir di cui una parte  
vinificata in rosso e ricavata dalle  
vecchie vigne.

### Dosage

Brut

### Invecchiamento

Minimo 3 anni

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista color albicocca intenso dal riflesso corallino,  
questo champagne rosé ha un perlage delicato.

Al naso frutti rossi: fragole, lamponi con note floreali di  
violette e lillà.

Al palato rifletto il naso, voluttuoso, generoso e fruttato. I  
dolci frutti rossi riempiono la bocca e persistono con un  
finale fresco ed un tocco di liquirizia.

### Temperatura

Servire a 7 - 8 °C

Questa cuvée è ideale come aperitivo o accompagna  
molto bene piatti di salmone selvaggio o sushi.

Con il dessert esalterà il sapore dei frutti rossi.





## GRANDE CUVÉE TRADITION

Prestigio ed eccezionalità

### **Blending**

70% Chardonnay  
30% Pinot Noir

### **Dosage**

Brut

### **Invecchiamento**

6 anni di cui cui da 12 a 18 mesi  
affinamento in botti di quercia.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Alla vista color paglierino dorato. Una moltitudine di bolle giocano controluce per finire in un perlage persistente.

Al naso questo champagne maturo apre con un aroma di brioche calda, mela cotta, pasta di mandorle e gelatina di cotogna. Con l'apertura l'affinamento in botti di quercia emerge con aromi affumicati e tostati che donano complessità.

Al palato è ricco e corposo con deliziose note di composte di frutti bianchi ed un tocco di vaniglia. La bolla è delicata e setosa al palato con una piacevole grassezza.

### **Temperatura** Servire a 9 - 10 °C

Questo champagne di carattere, con vinosità piacevole, accompagna superbamente fois gras fresco o scaloppato, astice o carpaccio di Saint-Jacques.