



## 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.

## LOUIS PERDRIER BRUT EXCELLENCE

BOURGOGNE, FRANCIA

**Varietales:** Cinsault, Grenché y Syrah

**Elaboración:** Método charmat en tanques de acero inoxidable con un reposo promedio de 4 a 6 meses sobre sus lías finas.

**Carácter:** Tropical con espuma fina y buena frescura

**Capacidad de Guarda:** 5 años

**Temperatura de Servicio:** 8-12°C

**Maridaje:** Ensaladas, platillos ligeros, mariscos, aperitivo etc.



Piña



Pera



Manzana Verde



Carambola



Pan

