

DRINKS.

Laurent-Perrier Cuvée Rosé 150cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500012
Alcool	12%
Contenu	150cl
Pays	France
Région	Champagne
Embouteilleur	Domaine Laurent-Perrier, 51150 Tours-Sur-Marne, France
Marque	Laurent Perrier
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge framboise doux avec des reflets saumon. Nez: bouquet frais avec des arômes de framboise, groseille, fraise, cerise noire. Pur et acidulé et en même temps rond et doux. Bouche: très fruitée.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à partir de Pinot Noir à 100%
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tappin	Non spécifié



Caractéristique	Non spécifique
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	entrées, cuisine asiatique, dessert, poissons & fruits de mer

Description

L'équipe de Laurent Perrier pense que l'homme peut créer de grands vins ou champagnes par assemblage - et ainsi défier la nature, qui ne connaît pas d'"année œnologique parfaite". La Cuvée Rosé, élaborée à 100% à partir de Pinot Noir, est assemblée à partir d'une dizaine de crus différents, provenant de préférence des régions sud et nord de la Montagne de Reims - où se trouve également la célèbre Côte de Bouzy - dont les sites d'Ambonnay, Bouzy, Louvois et Tours-sur-Marne. Les raisins soigneusement sélectionnés sont récoltés et égrappés avant d'être mis en cuve. La macération - qui dure de 48 à 72 heures selon les millésimes - nous donne la couleur et surtout les incomparables arômes de fruits qui révèlent la riche palette aromatique des meilleurs sites de Pinot Noir. La cuvée est vieillie pendant au moins 5 ans.