Cuvée Rosé Brut

Champagne AOC

Laurent Perrier

Cuvée Rosé Brut Aoc Laurent - Perrier è il frutto di quasi una dozzina cru per la maggior Grands Crus.

Un successo quello dei prodotti Laurent - Perrier garantito dalla severità della selezione basata sui rapporti privilegiati che l'azienda è stata in grado di costruire con i coltivatori nel corso degli anni. La selezione dei migliori vini e le migliori crus infatti avviene ogni anno con un'attenzione così particolareggiata da scegliere solo quelle migliori e necessarie per rendere questo champagne rosato.

La macerazione è il fondamento della produzione del rosé champagne. Essa, infatti, richiede particolare cura e grande competenza. Dopotutto Laurent-Perrier può essere creditato come sviluppatore ardito di una Cuvée Rosé senza annata, e, come risultato, essa deve essere perfetta, ogni volta. Dopo l'imbottigliamento, ha bisogno di minimo quattro anni per convincere che la bottiglia di Cuvée Rosé Laurent-Perrier da 0,75cl sia perfetta, e due anni in più per i Magnum.

Quando nel 1968 Bernard de Nonacourt decise di introdurre sul mercato questa particolare Cuvée Rosé, pensò che per esaltarla anche nella presentazione estetica. Di qui la scelta di una bottiglia dalle grazie quasi femminili dove il rosa è ovunque: nell'etichetta, nell'astuccio che contiene la bottiglia e in quel Pinot Nero che regala quel colore inconfondibile a questo champagne d'eccellenza.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Rosè
Disciplinare	Champagne
Denominazione	AOC
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Localizzazione	Montagne de Reims
Vitigno	Pinot Nero 100%
Specificazione	Brut
Gradazione	12.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Elegante. Il colore si evolve con delicatezza dal lampone ad un accennato salmone. In questa gamma di colori , il più brillante è il rosa con sottili sfumature di melone e lampone
Gusto	La frutta domina il palato. Vino vivace a tutto tondo che unisce la struttura e la freschezza
Profumo	Sottile, schietto e molto fresco al naso suggerisce un cesto di piccoli frutti di bosco : fragole , lamponi, ribes , more, ribes e marasca e ciliegia nera
Abbinamenti	Antipasti di foie gras, antipasti di pesce crudo e marinato, secondi piatti di carni rosse brasate, dolci di frutta

Temperatura di servizio	**8°-10°C**

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Il processo di macerazione dura 48-72 ore dopo la raccolta
Invecchiamento consigliato	4 anni