

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier, Ruban

L'un des champagnes rosés les plus appréciés, qui fait la renommée de la maison

Beschreibung:

L'audace et le savoir-faire de la maison Laurent-Perrier ont donné naissance à la Cuvée Rosé en 1968. Les raisins de la Cuvée Rosé proviennent d'une dizaine de crus différents, de préférence des régions méridionales et septentrionales de la Montagne de Reims. Le Champagne Cuvée Rosé est vieilli pendant au moins 5 ans.

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtes ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Servierempfehlung:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:	France
Produzent:	Ruban
Elevage:	60 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	02238--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier
Ruban

Herkunft:	France
Notation:	Falstaff 94/100, J. Robinson 16.5/20, James Suckling 92/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	60 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Bien frais à 6-10 degrés