

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier, Rubans

L'icône des champagnes rosés



Description:

Depuis 1968, la Cuvée Rosé compte parmi les champagnes emblématiques à base de Pinot Noir. Elle se distingue par sa couleur rosée, obtenue par macération et non par l'assemblage de vin rouge. Après un élevage sur lies d'au moins cinq ans, ce Rosé de Noir affiche une élégante robe saumon, une mousse crémeuse, de fins arômes de fruits rouges, de délicates notes briochées et une fraîcheur crayeuse. Ce champagne aux multiples talents s'accordera divinement avec un poisson, de la charcuterie ou un dessert aux fruits rouges.

Profil aromatique:

Va bien avec:

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 pâtés 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.

Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

Pays d'origine:	France
Producteur:	Rubans
Fabrication:	60 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	12.0%
Prêt à boire:	À l'apogée
Raisins:	100% Pinot Noir
N° article:	02238--

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier
Rubans

Pays d'origine: France
Classifications: Falstaff 94/100, J. Robinson 16.5/20, James Suckling 92/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Raisins: 100% Pinot Noir
Prêt à boire: À l'apogée
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 60 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool: 12.0%
Température: Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.