

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier, Ruban

Uno degli champagne rosé più apprezzati, che ha reso famosa la casa.

Beschreibung:

L'audacia e la competenza di Laurent-Perrier hanno dato vita alla Cuvée Rosé nel 1968. Le uve per la Cuvée Rosé provengono da una decina di cru diversi, preferibilmente dalle regioni meridionali e settentrionali della Montagne de Reims. La Cuvée Rosé viene invecchiata per almeno 5 anni.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese di origine: Francia

Produzent: Ruban

Allevamento: 60 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 02238--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier
Ruban

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, J. Robinson 16.5/20, James Suckling 92/100, Parker 93/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	60 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.0%
Servier:	Ben raffreddato a 6-10 gradi