

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier, Rubans

L'icona degli Champagne rosé



Descrizione:

La Cuvée Rosé è una delle leggende tra gli champagne di Pinot Nero dal 1968. La particolarità è che il rosé ottiene il suo colore attraverso la macerazione e non attraverso l'assemblaggio con il vino rosso. Dopo una maturazione sui lieviti di almeno cinque anni, questo rosé de Noir mostra un'eleganza color salmone, una spuma cremosa, una fine frutta rossa, delicate note di brioche e una freschezza gessosa: una delizia versatile con pesce, salumi o anche dessert a base di frutta rossa.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Rubans

Produzione: 60 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0%

Maturità di degustazione: da bere

Uva: 100% Pinot Noir

Numero articolo: 02238--

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier
Rubans

Paese di origine: Francia

Valutazioni: Falstaff 94/100, J. Robinson 16.5/20, James Suckling 92/100, Parker 93/100, Score 18.5/20

Uva: 100% Pinot Noir

Maturità di degustazione: da bere

Viticoltura: Tradizionale

Produzione: 60 Mesi in vasche d'acciaio inox

Gradazione alcolica: 12.0%

Temperatura: Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.