

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier, Ruban

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



Descrizione del vino:

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.

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, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine: FR

Regione: Champagne

Produttore: Laurent Perrier

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

Vinificazione: 60 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.0 %

Maturità: Al culmine

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 02238--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier
Ruban

Origine:	FR
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Parker 93/100, J. Robinson 16.5/20, James Suckling 92/100
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	60 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi