Laurent-Perrier
CUVÉE ROSÉ

Précurseur de la catégorie champagne rosé, la Cuvée Rosé est aujourd'hui une référence.

Issue des meilleurs crus de la Montagne de Reims et des vignobles Maison.

La Cuvée Rosé est née en 1968 de l'audace et du savoir-faire de la Maison Laurent-Perrier. Avec pour exigence la recherche de perfection à toutes les étapes de l'élaboration, la Cuvée Rosé est reconnue pour sa constance et sa grande qualité.
Elle se caractérise par ses arômes de fruits rouges frais, une grande intensité et beaucoup de fraîcheur.

ASSEMBLAGE ET VINIFICATION

Cépage : Pinot Noir 100%
Crus : une dizaine de crus provenant principalement des secteurs Sud et Nord de la Montagne de Reims - dont la célèbre Côte de Bouzy - sont privilégiés, notamment les crus d'Ambonnay, de Bouzy, de Louvois et de Tours-sur-Marne.
Les raisins des parcelles sélectionnées sont triés et égrappés avant la mise en cuve.
La macération d'une durée de 48 à 72 heures suivant la vendange permet d'extraire la couleur et d'exprimer toute la richesse aromatique du Pinot Noir.
Vieillissement : 5 ans minimum.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une robe élégante dont la couleur évolue naturellement d'une jolie teinte framboise vers des nuances saumonées.
Un nez franc d'une extraordinaire fraîcheur et une large palette de fruits rouges : framboise, groseille, fraise, cerise noire.
Une attaque franche et acidulée pour ce vin souple et rond. En bouche, il offre la sensation de plonger dans un panier de fruits rouges fraîchement cueillis.
Température de service : entre 8°C et 10°C.

ACCORDS METS / VINS

Sa richesse aromatique lui permet d'accompagner les poissons crus marinés, les gambas grillées, les cuisines exotiques et les desserts à base de fruits rouges. Les plus audacieux la marieront à la cuisine asiatique ou indienne.