



Laurent-Perrier Cuvée Rosé

La Cuvée Rosé è stata creata nel 1968 dall'audacia e dalla conoscenza della Maison Laurent-Perrier. Perfezionata in ogni fase della sua lavorazione, Cuvée Rosé è riconosciuta per la sua consistenza e la sua alta qualità. Si caratterizza per i suoi aromi di frutta rossa matura, un'elevata intensità e una grande freschezza.

Miscelazione e vinificazione

Vitigno: Pinot Nero 100%

Cru: 10 diversi cru situati principalmente nelle aree sud e nord della Montagne de Reims - inclusa la famosa Côte de Bouzy - in particolare dai migliori cru di Ambonnay, Bouzy, Louvois e Tours-sur-Marne.

Le uve provenienti da parcelle accuratamente selezionate vengono selezionate e diraspate prima della svinatura. La macerazione - che dura dalle 48h alle 72h a seconda della vendemmia - aiuta l'estrazione del colore e lo sviluppo della piena ricchezza aromatica del Pinot Nero.

Invecchiamento: minimo 5 anni.

Caratteristiche sensoriali

Elegante, con un colore che cambia naturalmente da una bella tonalità lampone al rosa salmone.

Al naso straordinaria freschezza e un'ampia gamma di frutti rossi: lampone, ribes, fragola, amarena. Un attacco fresco e deciso per questo vino morbido e rotondo.

Al palato offre la sensazione di immergersi in un cesto di bacche rosse appena raccolte.

Servire tra 8 ° C e 10 ° C.

La bottiglia

La bottiglia Cuvée Rosé Laurent-Perrier, con le sue linee generose e sinuose, è unica: un invito all'autoindulgenza.

Quando Bernard de Nonancourt lanciò la Cuvée Rosé Laurent-Perrier nel 1968, decise di presentare la sua creazione in una bottiglia dal carattere unico per esaltare questa cuvée molto speciale.

Ha trovato la sua ispirazione nelle bottiglie piuttosto tozze prodotte al tempo del re Enrico IV, aggiungendo lo scudo "LP" con monogramma simile a un sigillo. Il packaging, che all'epoca sembrava molto moderno, si è progressivamente evoluto dal 1968.

Oggi, la Cuvée Rosé Laurent-Perrier viene venduta in un cofanetto estremamente elegante che ricorda il colore delicato del vino e delle sue uve Pinot Nero. È un regalo molto apprezzato e ricercato in tutto il mondo.

Abbinamenti vino / cibo

La sua profondità aromatica lo rende ideale per l'abbinamento con pesce crudo marinato, gamberi alla griglia, piatti esotici, prosciutto di Parma e dolci ai frutti rossi. Chi è più audace lo proverà con la cucina asiatica o indiana.