

CHAMPAGNE - LAURENT PERRIER CUVE ROSÉ ESTMETÁLICO - 750 ML

LAURENT PERRIER



País / Región / D.O

Francia, Champagne



Historia

La casa fue fundada en 1812 y se caracteriza por una destacada pasión por el champán de los responsables de la firma y el respeto por los valores tradicionales. Cultiva, un espíritu independiente y una audacia creativa que hacen de sus bebidas algo único. Bernard de Nonancourt, impulsó a esta casa hasta hacerla una de las más prestigiosas de la Región. Actualmente, sus hijas, Stéphanie y Alexandra dirigen la bodega



Elaboración / Crianza

Elaboración: 10 diferentes viñedos procedentes de los más bellos terruños de Champagne: Ambonnay, Bouzy, Louvois y Tours-sur-Marne. Las uvas se escogen y se despalillan antes de la vinificación. La maceración dura 3 días para extraer el color y guardar toda la riqueza aromática de la uva. La base de éste se obtiene por el proceso llamado saignée (sangrado). El envejecimiento es mínimo de cuatro años.

Crianza : 36 a 72 meses en botella.

Notas de Cata.



Vista : Salmón pálido



Nariz : Frambuesa, Durazno, Pomelo, Crema, Fruto seco



Boca : Brut, Acidez media, Tanino suave, Cuerpo completo



Maridaje

Langosta, Atún, Salmón, Pato, Carne Madurada,



Alc.Vol : 12.00%

Variedades: Pinot Noir: 100%.

Temperatura de servicio: Entre 8°C y 10°C



ANTZARA
Gourmet Online