

CHAMPAGNE - LAURENT PERRIER CUVE ROSE - 750 ML

LAURENT PERRIER



Alc.Vol : 12.00%
Variedades: Pinot Noir: 100%.
Temperatura de servicio:



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 : .

Notas de Cata.



Vista : Salmón profundo



Nariz : Cereza negra, Cereza, Frambuesa, Grosella, Fresa



Boca : Brut, Acidez alta, Cuerpo completo



Maridaje

Camarón, Bacalao, Atún, Salmón, Pato,

Calificación