

ALEXANDRA 2004



LE VIN ET SON HISTOIRE

Bernard de Nonancourt a saisi l'occasion du mariage de sa fille aînée Alexandra en 1987 pour créer ce champagne rosé millésimé qui exprime les valeurs d'exigence de la Maison.

Laurent-Perrier, auteur d'un champagne rosé non millésimé de référence se devait aussi de proposer une cuvée de prestige de rosé, un vin rare et recherché qui occupe une place unique au sein de sa gamme.

VENDANGES 2004

L'année viticole débute par un hiver peu contrasté, suivi d'un printemps plutôt doux. La floraison même étalée se déroule bien. Des épisodes de grêle et de ravinelements consécutifs aux orages du printemps et de l'été vont toucher 3340 hectares sur 44 communes. Heureusement, une chaleur bénéfique accompagnée d'un temps sec en Septembre va permettre une récolte abondante et de belle maturité en Chardonnay et en Pinot Noir même si ce dernier est plus hétérogène.

COMPOSITION

Cépages : Pinot Noir (80 % environ), Chardonnay (20 % environ).

Crus : Il est élaboré à partir des crus les plus prestigieux parmi lesquels : Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzenay pour le Pinot Noir, Avize, Cramant et le Mesnil-sur-Oger pour le Chardonnay.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Sélection très rigoureuse de parcelles ou lieux-dits pour des raisins de Chardonnay et Pinot Noir de maturité parfaite. Au cours de la macération du Pinot Noir, un certain pourcentage de Chardonnay sera ajouté. La finesse du Chardonnay alliée au Pinot Noir permet d'obtenir une couleur délicate et une complexité aromatique unique.

Vieillessement : 8 années

DÉGUSTATION

Visuel : Couleur délicate rose saumon pâle. Persistance de bulles très fines, joli cordon de mousse.

Olfactif : Un nez complexe avec des arômes de fraise des bois et de confiture de groseille. Dans son évolution des notes d'agrumes confits.

Gustatif : Élégant et fin, ce vin est d'une grande minéralité. Une texture tendre et sèche nous amène à une finale persistante avec la présence de fruits rouges.

À TABLE

Température de service entre 10°C et 12°C.

Tourteau en fine gelée épicée, croustillant de langoustines, filet mignon de veau rôti, petit gibier à plumes sauce aux airelles, terrine de volaille de Bresse au foie gras et à la truffe.



DOMAINE LAURENT-PERRIER
51150 TOURS-SUR-MARNE
FRANCE
www.laurent-perrier.com