

CUVÉE ROSÉ LAURENT - PERRIER



TYPE
CUVÉE ROSÉ



LE VIN ET SON HISTOIRE

La Cuvée Rosé est née en 1968 de l'audace et du savoir-faire de la Maison Laurent-Perrier issu de ses vins tranquilles appelés Coteaux Champenois. Avec pour exigence la recherche de perfection à toutes les étapes d'élaboration, la Cuvée Rosé s'est vite imposée comme une référence. Dans son élégant flacon d'inspiration Henri IV, ce champagne rosé est reconnu grâce à la constance de sa grande qualité depuis 40 ans.

ASSEMBLAGE

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.

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Les installations techniques de Laurent-Perrier sont totalement adaptées et dédiées à l'élaboration du Rosé. Les raisins des parcelles sélectionnées sont triés et égrappés avant la mise en cuve. La macération d'une durée allant de 48 heures à 72 heures suivant la vendange permet d'extraire la couleur et d'exprimer toute la richesse aromatique du Pinot Noir. Le vieillissement des bouteilles en cave est de quatre ans minimum.

DÉGUSTATION

VISUEL : Robe élégante dont la couleur évolue naturellement d'une jolie teinte framboise vers des nuances saumonées.

OLFACTIF : Nez franc et très frais. Large palette de petits fruits rouges : framboise, groseille, fraise, cerise noire. Son extraordinaire fraîcheur est la sensation dominante.

GUSTATIF : Le fruit domine la bouche. L'attaque est très franche et acidulée, très agréable. Sensation de plonger dans un panier de fruits rouges fraîchement cueillis : notes de fraise, de griotte, de cassis et de framboise. Vin souple et rond.

À TABLE

Température de service entre 8°C et 10°C.

La Cuvée Rosé Laurent-Perrier constitue une très agréable mise en bouche et, par son caractère aromatique, permet également de nombreux accords mets vin. Elle peut ainsi accompagner poissons crus (rouget mariné, tartare de thon), gambas grillées, charcuterie fine de type italien, canard, agneau ou fromages onctueux comme le Chaource. Elle sera l'extraordinaire partenaire des desserts à base de fruits rouges. Les plus audacieux la marieront à la cuisine asiatique ou indienne.



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