



Serving the best



Laurent-Perrier Cuvée Rose

LAURENT-PERRIER / RANSKA / CHAMPAGNE
96358

Laurent-Perrier Cuvée Rose Brut on ensimmäinen aito roseesamppanja. Madonnan juhlia on tanssittu sen voimin ja Marilyn piti sitä suosikkinaan. Roseesamppanjaan käytettävät Pinot noir -rypäleet tulevat kymmeneltä eri Grand Cru -luokitellulta tarhalta. Tämä samppanja on yksi harvoista roseesamppanjoista, joka saa värinsä valmistustekniikkana käytettävästä maseraatiosta. Pinot Noir -rypäleitä maseroidaan kolmen päivän ajan eli puristetut rypäleet ovat kuorikosketuksessa viinimehun kanssa. Näin saadaan viiniin kaunis lohenpunainen väri ja täyteläiset Pinot Noir -aromit. Viiniä kypsytetään vähintään neljä vuotta.

Luonnehdinta

Erittäin kuiva, hapokas, ryhdikäs, elegantti, vivahteikas.

Käyttösuositus

Aperitiiviksi, leikkeleet, linturuoat, marjaiset jälkiruoat, suklaa fondant

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:

Luonnonkorkki

Alkoholi:

12 %

Pullokoko:

75 Senttilitra

Rypäleet:

Pinot Noir

Hapokkuus:

Hapokas

Makeusaste:

Erittäin kuiva