BPF

Serving the best



Laurent-Perrier Cuvee 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.

Laurent-Perrier

Laurent-Perrierin samppanjatalo on perustettu vuonna 1812 ja se sijaitsee Tours-sur-Marnessa Champagnen alueen sydämessä. Kylän sijainti on ihanteellinen samppanjan valmistukselle. Laurent-Perrier on talona tunnettu erityisesti eleganssistaan ja tyylistään. Talolle ominaista on Chardonnayn suuri osuus samppanjoissaan. Mitään talon samppanjoista ei kypsytetä tammessa, sokerilisäys samppanjoissa on maltillinen ja pullokypsytysajat merkittävän pitkiä. Talo on tyylinsä lisäksi tunnettu innovaatioistaan, onhan se ensimmäinen talo, joka lanseerasi täysin sokerilisäyksettömän samppanjan jo vuonna 1981 sekä ensimmäisen useamman vuosikerran grand cuvéen. Laurent-Perrier on maailman neljänneksi suurin samppanjatalo ja suurin edelleen perheomisteinen.

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
Sokeria litrassa:
9 g/l

Rypäleet:
Pinot Noir
Hapokkuus:
Hapokas
Makeusaste:
Erittäin kuiva