Maison Laurent Perrier
Cuvée Rosé



Situé à Tours-sur-Marne depuis 1812. Laurent Perrier est une Maison familiale et indépendante qui a toujours joué un rôle de pionnier et d'innovateur en Champagne. Par son engagement dans la viticulture Durable du vignoble champenois, et à travers chacune de ses cuvées, la Maison s'est construite autour de 3 savoir-faire uniques : l'assemblage des vins de réserve, la macération et le non dosé.

TERROIR : AOC Champagne 12% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 100% pinot noir.

VINIFICATION : Les raisin sont triés et égrappés avant la mise en cuve. La macération d'une durée de 48 à 72 heures selon la vendange.
Vieillissement 5 ans.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 8 et 10 °C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne cuisine exotique, poissons marinés, jambon de parme, dessert aux fruits rouges.

GARDE : A boire ou à garder.

SPÉCIFICITÉS : Une robe élégante dont la couleur évolue d'une jolie teinte framboise vers des nuances saumonées. Un nez franc d'une extraordinaire fraîcheur et une large palette de fruits rouges. En bouche, une attaque franche acidulée pour ce vin souple et rond.