

Laurent-Perrier CUVÉE ROSÉ

A ESCOLHA DOS MELHORES*

Cuvée Rosé nasceu em 1968 da audácia e do saber-fazer único de la Maison Laurent-Perrier. Exigindo a busca da perfeição em todas as etapas da produção, Cuvée Rosé é reconhecida pela sua constância e elevada qualidade.

Caracteriza-se por aromas de frutos vermelhos frescos, uma elevada intensidade e muita frescura.

MACERAÇÃO, VINIFICAÇÃO E ASSEMBLAGEM

Casta: Pinot Noir 100%

Crus: Dá-se privilégio a uma dezena de Crus provenientes essencialmente das áreas sul e norte da Montanha de Reims (incluindo a célebre Côte de Bouzy), nomeadamente os Crus Ambonnay, Bouzy, Louvois e Tours-sur-Marne.

As uvas das parcelas selecionadas são separadas e desengaçadas antes da colocação em cuba.

Com uma duração de 48 a 72 horas após a vindima, a maceração permite obter uma aromática inigualável, desvendando deste modo toda a riqueza dos melhores Crus de Pinot Noir.

Estágio: idealmente, um mínimo de 5 anos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Vestido elegante cuja cor evolui naturalmente de um bonito tom framboesa para nuances salmoadas.

Nariz franco de uma incrível frescura e uma vasta paleta de frutos vermelhos: framboesa, groselha, morango, cereja preta.

Ataque franco e acidulado para este vinho flexível e redondo. Na boca, oferece a sensação de mergulhar num cesto de frutos vermelhos acabados de colher. Temperatura de serviço: entre 8°C e 10°C.

COMBINAÇÃO DE IGUARIAS / VINHOS

A sua riqueza aromática permite-lhe acompanhar peixes crus marinados, gambas grelhadas, cozinha exótica, presunto de Parma e sobremesas. Os mais audaciosos irão combiná-lo com a cozinha asiática ou indiana.

*Nos melhores estabelecimentos da hotelaria e restauração.



●
Precursor da categoria champanhe rosé de maceração, Cuvée Rosé é hoje em dia uma referência.

●
Resultante dos melhores Crus da Montanha de Reims e das vinhas de la Maison Laurent-Perrier.

