

Laurent-Perrier ALEXANDRA Rosé 2012

UMA ASSOCIAÇÃO DE EXCEÇÃO



Só os anos em que os Grands Crus de Pinot Noir e de Chardonnay chegam a maturidade ao mesmo tempo, permitem elaborar uma Grande Cuvée Alexandra Rosé Millésimé.

Só 10 colheitas Millésimés foram comercializadas desde o seu lançamento em 1987.

Laurent-Perrier, autor de um champanhe rosé não datado de referência, quis elevar a sua exigência até à elaboração de uma Grande Cuvée Rosé Millésimé. Alexandra Rosé é um vinho raro e procurado, resultante de uma seleção rigorosa das melhores parcelas, uma associação de exceção entre os Grands Crus de Pinot Noir e Chardonnay.

O ano de 2012 foi complicado com geadas de inverno e primavera, granizo e doenças criptogâmicas, o que impactou os rendimentos das uvas, bastante moderados. O verão seco e ensolarado permitiu uma maturação excepcional das uvas que foram vindimadas num perfeito estado de saúde.

MACERAÇÃO, VINIFICAÇÃO E ASSEMBLAGEM

Castas: Pinot Noir 80%*
Chardonnay 20%*

Crus: 100% Grands Crus.

Pinot Noir da Montanha de Reims: Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzenay.
Chardonnay da Côte des Blancs: Avize, Cramant, Le-Mesnil-sur-Oger.

Seleção rigorosa das localidades para uvas Pinot Noir e Chardonnay que chegaram em simultâneo à maturidade perfeita.

Estágio: 10 anos.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Uma cor intensa laranja sanguínea com bolhas muito finas e muito persistentes.

Nariz complexo com notas de frutos vermelhos (morangos esmagados).

Um vinho rico e aconchegante com aromas de frutos vermelhos e no final laranja amarga.

Temperatura de serviço: entre 10°C e 12°C.

COMBINAÇÃO DE IGUARIAS / VINHOS

Alexandra Rosé 2012 acompanha as iguarias mais requintadas como um ceviche de robalo, framboesa e romã, caviar ou um lombo de canette assada.

*Estes dados quantitativos podem variar e são facultados a título meramente indicativo.

