

Laurent-Perrier CUVÉE ROSÉ

DIE AUSDRUCKSKRAFT DES PINOT NOIR



•
Vorreiter der Kategorie Rosé
Champagner durch Mazeration, Cuvée
Rosé ist heute eine Referenz.

•
Auswahl der edelsten Trauben aus
der Montagne de Reims und den
hauseigenen Weinbergen.

Seit 1968 hat Laurent-Perrier die Fähigkeit weiterentwickelt, ein ganz besonderes und seltenes Verfahren in der Champagne zu beherrschen: die Mazeration. Sie ermöglicht es, den reichsten und subtilsten Ausdruck des Pinot Noir zu erhalten. Dieser Rosé-Champagner zeichnet sich durch seine intensiven Aromen von frischen roten Früchten, eine große Intensität und viel Frische aus.

MAZERATION, WEINBEREITUNG UND ASSEMBLAGE

Rebsorte: Pinot Noir 100%

Crus: etwa 10 verschiedene Crus, vorzugsweise aus den südlichen und nördlichen Regionen der Montagne de Reims – wo auch die berühmte Côte de Bouzy liegt – unter anderem die Lagen in Ambonnay, Bouzy, Louvois und Tours-sur-Marne.

Die Trauben der ausgewählten Parzellen werden ausgelesen und entrappt bevor sie in den Tank gefüllt werden.

Durch die Mazeration – die je nach Weinlese 48 bis 72 Stunden dauert – entsteht die Farbe und vor allem die unvergleichlichen Fruchtaromen, die die reiche Aromapalette der besten Pinot Noir-Lagen offenbaren.

Reifezeit: mindestens 5 Jahre.

SENSORISCHE MERKMALE

Elegante Farbe, die ganz natürlich von einem schönen, sanften Himbeerrot zu lachsfarbenen Nuancen übergeht.

Ein klares Bukett von außerordentlicher Frische und einer Palette roter Früchte: Himbeere, Johannisbeere, Erdbeere, schwarze Kirsche.

Rein und herb im Ansatz und gleichzeitig rund und geschmeidig. Der fruchtige Geschmack dominiert am Gaumen und mutet wie ein Korb frisch gepflückter roter Beeren an.

Serviertemperatur: zwischen 8 und 10°C.

EMPFEHLUNG BEI TISCH

Ihre reiche Aromapalette macht sie zum idealen Begleiter von rohem, mariniertem Fisch, von gegrillten Gambas, von exotischer Küche, Parmaschinken und Süßspeisen aus roten Früchten. Wer es wagt, kann sie auch zu asiatischen oder indischen Speisen servieren.

