

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier, Ruban

L'un des champagnes rosés les plus appréciés, qui fait la renommée de la maison



Description:

L'audace et le savoir-faire de la maison Laurent-Perrier ont donné naissance à la Cuvée Rosé en 1968. Les raisins de la Cuvée Rosé proviennent d'une dizaine de crus différents, de préférence des régions méridionales et septentrionales de la Montagne de Reims. Le Champagne Cuvée Rosé est vieilli pendant au moins 5 ans.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Laurent Perrier

Notation(s):

Falstaff 94/100, Score 18.5/20, J. Robinson 16.5/20, James Suckling 92/100, Parker 93/100

Elevage:

60 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

100% Pinot Noir

Référence:

02238--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier
Ruban

Origine:	France
Notation(s):	Falstaff 94/100, Score 18.5/20, J. Robinson 16.5/20, James Suckling 92/100, Parker 93/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	60 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés