

## Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier, Ruban

Uno degli champagne rosé più apprezzati, che ha reso famosa la casa.



### Descrizione del vino:

L'audacia e la competenza di Laurent-Perrier hanno dato vita alla Cuvée Rosé nel 1968. Le uve per la Cuvée Rosé provengono da una decina di cru diversi, preferibilmente dalle regioni meridionali e settentrionali della Montagne de Reims. La Cuvée Rosé viene invecchiata per almeno 5 anni.

### Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

**Paese d'origine:** Francia

**Regione:** Champagne

**Produttore:** Laurent Perrier

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

**Vinificazione:** 60 Mesi in In vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 12.0 %

**Maturità:** Al culmine

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Numero di articolo:** 02238--

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Cuvée Rosé

Laurent-Perrier  
Ruban

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 94/100, Score 18.5/20, J. Robinson 16.5/20, James Suckling 92/100, Parker 93/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Maturità:</b>	Al culmine
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	60 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi