ALEXANDRA
Rosé 2004

Un matrimonio excepcional

Sólo las añadas en las que los Grands Crus de Pinot Noir y de Chardonnay maduran a la vez se puede elaborar una Grande Cuvée Alexandra Rosé Millésimé.

Durante la maceración de las Pinots Noirs, se añade un 20% de Chardonnay.

Sólo se han comercializado 7 añadas desde su lanzamiento al mercado en 1987.

Laurent-Perrier, autor de un champagne rosado sin añada y referente en su categoría, ha deseado elevar su exigencia hasta la elaboración de una Grande Cuvée Rosé con añada.
Alexandra Rosé es un vino exclusivo y muy rebuscado que proviene de una selección rigurosa de las mejores parcelas, matrimonio excepcional de Grands Crus de Pinot Noir y de Chardonnay.
El año 2004: a pesar de algunos episodios de granizo y de las tormentas durante la primavera y el verano, el calor tan favorable y el clima seco de septiembre propiciaron una cosecha abundante y de gran madurez de Chardonnay y de Pinot Noir.

MACERACIÓN, VINIFICACIÓN Y ENSAMBLAJE

Variedades: Pinot Noir 80%*
Chardonnay 20%*
Crus: 100% Grands Crus. Elaborado con los crus de mayor prestigio, entre los que se encuentran Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzenay de Pinot Noir, y Avize, Cramant y Le Mesnil-sur-Oger de Chardonnay.
Minuciosa selección de las parcelas donde la Pinot Noir y la Chardonnay han alcanzado la madurez perfecta.
Envejecimiento: comercializado tras más de 10 años en bodega.

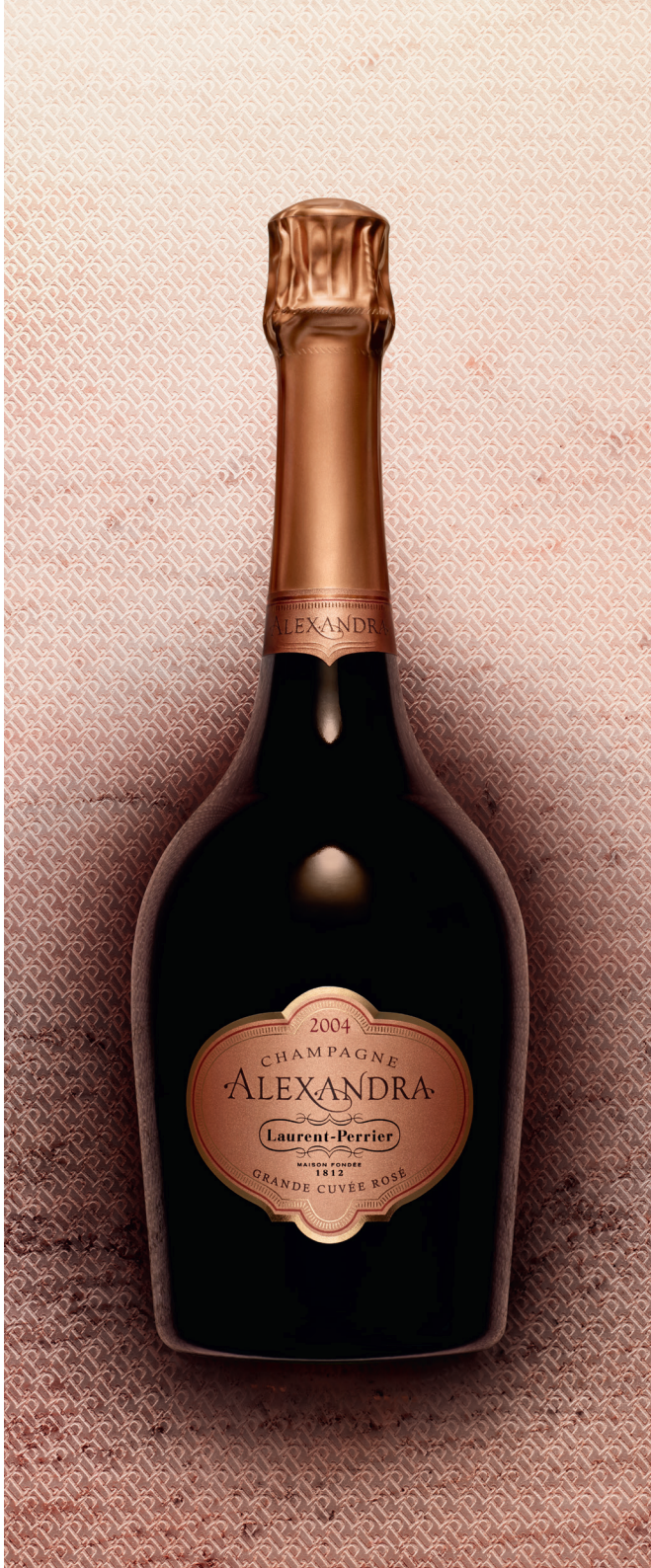
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color delicado rosa salmón pálido. Persistencia de burbujas muy finas.
Complejo en nariz, con aromas de fresa silvestre y de mermelada de grosella que dan paso a notas de cítricos confitados.
Elegante y fino, es un vino con una gran mineralidad. Textura suave y seca que conduce a un final persistente con presencia de frutos de bosque.
Servir entre 10ºC y 12ºC.

MARIDAJE

Reservar para los platos más finos: tempura de langostino, bogavante al horno, vieiras con trufas negras.

*Datos cuantitativos que pueden variar. Sirven a título indicativo.



Fotógrafo Iris Velghe

Laurent-Perrier - 19 décembre 2019