

# Laurent-Perrier

## CUVÉE ROSÉ

### LA EXPRESIÓN DE LA PINOT NOIR



●  
Pionero de la categoría de champagne rosado de maceración, hoy Cuvée Rosé es una referencia.

●  
Resultante de los mejores Crus de la Montaña de Reims y de los viñedos de la Maison.

Cuvée Rosé nació en 1968 gracias a la audacia y al saber hacer único de la Maison Laurent-Perrier. Con la exigencia de la búsqueda de la perfección en todas las etapas de elaboración, Cuvée Rosé es reconocido por su constancia y su gran calidad.

Se caracteriza por aromas de frutos del bosque frescos, una gran intensidad y mucha frescura.

#### MACERACIÓN, VINIFICACIÓN Y ENSAMBLAJE

Variedad: Pinot Noir 100%

Crus: se da prioridad a diez Crus provenientes principalmente de las zonas Sur y Norte de la Montaña de Reims -entre los que se encuentra la famosa Côte de Bouzy -, en particular los Crus de Ambonnay, Bouzy, Louvois y Tours-sur-Marne.

La uva de los viñedos seleccionados se escoge y se despalilla antes de introducirla en cuvas de inox.

La maceración, con una duración de 48 a 72 horas tras la vendimia, permite obtener una abundancia aromática inigualada, revelando toda la riqueza de los mejores Crus de Pinot Noir.

Envejecimiento ideal de 5 años como mínimo.

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Reflejo elegante con un color que evoluciona de manera natural de unos tintes frambuesa hacia matices asalmonados.

Abierto en nariz, con una frescura extraordinaria y un amplio surtido de frutos del bosque: frambuesa, grosella, fresa y cereza negra.

Vino suave y redondo, con ataque franco y acidulado. En boca, proporciona la sensación de asomarse a una cesta de frutos silvestres recién cogidos. Servir entre 8°C y 10°C.

#### MARIDAJE

Su riqueza aromática le permite acompañar pescados crudos marinados, gambas a la plancha, sabores exóticos, jamón ibérico y postres. Los más atrevidos lo maridarán con sabores asiáticos o indios.

