

# Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut

**Capacidad:** 0,750 L.

**Varietal de Uvas:** 100% Pinot Noir.

**Denominación de Origen:** Champagne.

**Vinificación:** 10 diferentes crus procedentes de los más bellos terruños de Champagne: en particular Ambonnay, Bouzy, Louvois y Tours-sur-Marne. Las uvas se escogen y se despallan antes de la vinificación. Las instalaciones técnicas de Laurent Perrier, están previstas especialmente para proporcionar un dominio perfecto de la fase de maceración controlada que dura desde 48 horas a 72 horas, dependiendo de la cosecha, que permite extraer el color y guardar toda la riqueza aromática del Pinot Noir. Al contrario de la mayoría de los Champagnes rosados, la base de éste se obtiene por el proceso llamado saignée (sangrado) y no únicamente por la mezcla de vinos tintos y vinos blancos. El envejecimiento es mínimo de cuatro años.

**Notas de Cata:** De elegante color salmonado. Franco y muy fresco. Amplia gama de pequeñas frutas rojas: fresa, grosella, frambuesa, cereza negra. Su extraordinaria frescura es la sensación dominante. La fruta domina en boca. La primera impresión es muy franca y acidulada. Se tiene la sensación de sumergirse en una cesta de frutas rojas frescas: fresa, frambuesa y guinda garrafal. Vino ligero y redondo.

**Temperatura de servicio:** Servir entre 8° C a 10° C.

**Decantación:** No es necesaria.

**Grado Alcohólico:** 12° G.L.

**Gastronomía:** La Cuvée Rosé Brut abre agradablemente el apetito antes de empezar la comida. Puede acompañar pescados crudos y marinados, fina charcutería, pato, cordero y quesos cremosos. También combina extraordinariamente con los postres a base de frutas rojas. Los más audaces lo asociarán con los platos del Asia e India.

CHAMPAGNE  
**Laurent-Perrier**  
MAISON FONDÉE  
1812

