



## Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut

Este Champagne notable por su bouquet tan expresivo es el resultado de una búsqueda constante de aromas de frutas rojas frescas. Gracias al saber hacer de Laurent-Perrier, este vino combina la vinosidad y la gran frescura. Se impone en el mundo entero como la referencia de los Champagnes rosados.

### Ficha Técnica

**Capacidad:** 0,750 L.

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

**Denominación de Origen:** Champagne.

**Vinificación:** 10 diferentes viñedos procedentes de los más bellos terruños de Champagne: en particular Ambonnay, Bouzy, Louvois y Tours-sur-Marne. Las uvas se escogen y sedespallan antes de la vinificación. Las instalaciones técnicas de Laurent Perrier, están previstas especialmente para proporcionar un dominio perfecto de la fase de maceración que dura 3 días y 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.

**Potencial de Guarda:** 1 año en óptimas condiciones de guarda.

**Gastronomía:** La Cuvée Rosé Brut abre agradablemente el apetito antes de empezar la comida. Puede acompañar carnes frías y aves, se combina extraordinariamente con los postres a base de frutas rojas. Los más audaces lo asociarán con la comida asiática.

### Notas Especiales

---

La forma de su botella data de la época de Enrique IV.

Es uno de los escasos Champagnes rosados obtenidos por el método *saignée*, lo que le proporciona una notable vinosidad.

Elegido por los aficionados gracias a sus virtudes gustativas, y por estética y belleza de su botella, se ha impuesto rápidamente como líder de los Champagnes Rosé de alta gama, y como uno de los orgullos de Laurent-Perrier.

