



CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

Cuvée Rosé Brut



245,25\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14152558
	Prix licencié	213.11\$
	Conditionnement	3x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin mousseux
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Champagne
	Sous-région	Vallée de la Marne
	Appellation	Champagne
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Couleur	Rosé
	Sucre	Brut
	Taux de sucre	8,8
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Certaines maisons ne sont pas que des producteurs, elles sont tout simplement des icônes. En place depuis 1812, au carrefour des trois grandes régions viticoles de la Marne, grand cru en Champagne, Laurent-Perrier fait d'exquis filets de bulles qui se retrouvent dans 147 pays. Redevable à celui qui aura forgé le style et la réputation de la Maison, Bernard de Nonancourt, la Maison se distingue pour son indépendance spirituelle et son audace.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe élégante d'une jolie teinte framboise et des nuances saumonées. Un nez frais et exubérant une large palette de fruits rouges : framboise, groseille et fraise. En bouche, une attaque franche et souple qui offre la sensation de plonger dans un panier de fruits rouges.

NOTES SUR LE PRODUIT

La Cuvée Rosé est lancée en 1968. L'Exigence: la recherche de perfection à toutes les étapes de l'élaboration, Cuvée Rosé est reconnue pour sa constance et sa grande qualité, ainsi que son intensité de fruits rouges.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Une dizaine de Crus des secteurs Sud et Nord de la Montagne de Reims tel qu'Ambonnay, Bouzy, Louvois et Tours-sur-Marne. Les raisins sont triés et égrappés avant la mise en cuve. Une macération de 48 à 72 heures suivant la vendange se traduit par des arômes inégalés, révélant toute la richesse des meilleurs Crus de Pinot Noir.



- 92 Points -
Wine Advocate

- 92 Points -
Vinous

