



Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een koel klimaat met kalkrijke bodems.

VINIFICATIE: De zalmroze kleur wordt verkregen door de saignée-methode. De wijn rijpt minimaal 5 jaar op zijn gistcellen voordat hij op de markt verschijnt. De Cuvée Rosé Brut heeft een dosage van 10 gram per liter.

DRUIVEN: pinot noir (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: De Cuvée Rosé heeft een loepzuivere en knisperfrisse geur van aardbei, framboos en zwarte kers. Dezelfde rijke vruchtenaroma's komen ook terug in de smaak en de langdurige ronde afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Heerlijk bij bijvoorbeeld op de huid gebakken kabeljauw met coquille en beurre blanc.

WEETJE: Uniek aan deze rosé is dat de kleur ontstaat door inweking van de druivenschillen, waar andere champagnehuizen hun rosé blenden.



Laurent-Perrier wordt wereldwijd erkend als een van de meest gerenommeerde champagnehuizen. Iedere cuvée in het assortiment heeft zijn eigen geschiedenis en persoonlijkheid. De verbindende factor is een stijl die gekenmerkt wordt door frisheid, zuiverheid en elegantie. Hoewel het huis in 1812 werd opgericht, kwam het echte succes met de komst van Bernard de Nonancourt in de jaren vijftig van de vorige eeuw. Onder zijn leiding groeide het bedrijf uit tot een champagnehuis van faam en formaat. Zijn twee dochters Stéphanie en Alexandra hebben de leidende rol met veel succes van hun vader overgenomen. Laurent-Perrier is een autoriteit op het gebied van rosé-champagne en zowel de Cuvée Rosé Brut als de Grand Siècle Alexandra Rosé Millésimé zijn de onbetwiste visitekaartjes.