Laurent-Perrier Alexandra Rosé Millésimé 2012

Champagne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een koel klimaat met kalkrijke bodems. De druiven voor deze champagne komen van tien verschillende Grand Cru-wijngaarden uit de hoogst gewaardeerde dorpjes in de streek zoals Ambonnay, Bouzy, Louvois en Tours-sur-Marne.

VINIFICATIE: Méthode champenoise; tweede gisting van de wijn heeft op fles plaatsgevonden gedurende 10 jaar.

DRUIVEN: pinot noir (80%), chardonnay (20%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Intense aroma's van rood fruit zoals aardbeien en rode kers. De afdronk is lang met een lichte sinaasappelbitter.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij kaviaar, ceviche of geroosterde eendenborst.

WEETJE: Deze bijzondere champagne werd door Bernard de Nonancourt gecreëerd ter gelegenheid van het huwelijk van zijn dochter Alexandra en kent een zeer gelimiteerde oplage, slechts 10 jaargangen sinds 1982.

Vegan

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812
Tours-sur-Marne

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.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978