ACQUISTATO IL .....

Champagne Cuvée Rosé Laurent-Perrier



Eleganza e complessità

La Cuvée Rosé targata da Maison Laurent-Perrier è uno Champagne di pregio composto per il 100% da uve Pinot Noir. La bottiglia, dalla forma iconica e riconoscibile, è un grande classico che ricorda quelle usate ai tempi di Enrico IV. Il vino, invece, si fa ricordare per la sua eleganza e complessità. Nasce da uve provenienti da diversi Cru di pregio, situati prevalentemente nelle zone della Côte de Bouzy e della Montagna de Reims. Nel calice si presenta di un bel colore elegante che ricorda il salmone. Il naso è fresco e dominato dai piccoli frutti rossi, dal lampone al ribes, dalla fragolina di bosco alla ciliegia. Chiudono, poi, le classiche note di pasticceria e di miele d'acacia. In bocca è sorprendentemente fresco e nuovamente dominato dalla classica nota fruttata. E' uno Champagne decisamente gastronomico, perfetto come aperitivo ma anche ideale per essere proposto in abbinamento con piatti eleganti e raffinati. Ottimo con il salmone affumicato o con un ricco crudo di crostacei.

Le origini della Maison Laurent-Perrier risalgono addirittura al lontano 1812, anno in cui la cantina venne fondata da André Michel Pierlot a Tours-sur-Marne. Il punto di svolta nella storia della Maison, però, avviene pochi anni dopo, nel 1881, anno in cui Eugene Laurent, cantiniere di Pierlot, rileva la cantina con la moglie Mathilde Emilie Perrier. Dopo la seconda guerra mondiale, poi, alla guida della Maison arriva Bernard de Nonancourt che decise di incrementare la produzione per espandere di distribuzione dei pregiati Champagne in oltre 140 paesi. Oggi Maison Laurent-Perrier è guidata dalle figlie di Bernard, Alexandra Pereyre de Nonancourt e Stéphanie Meneux de Nonancourt, insieme a Stephane Dalyac e Michel Fauconnet, quest'ultimo attuale Chef de Cave. Oggi la storica Maison può contare su circa 150 ettari vitati e si distingue per uno stile speciale e unico. Ogni appezzamenti viene raccolto e vinificato separatamente. Maison Laurent-Perrier, fin dagli anni 50, lavora ogni partita rigorosamente in acciaio a temperatura controllata. In questo modo riesce a mantenere intatta e inalterata la freschezza e la complessità aromatica del frutto di partenza. E gli appassionati di ogni parte del mondo gli sono grati.

La Vigna

Terreno	medio calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	1000

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Francia
Uve	Pinot Nero
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Cattura lo sguardo con un brillante oro-rosa che vira al salmone, dal finissimo e persistente perlage, apre su note di fragoline di bosco, ribes, ciliegia nera, a seguire erbe aromatiche e silice, pan-brioche e miele d'acacia. Al sorso è sorprendente la freschezza, quasi affilata, ritorna dominante il fruttato. Chiude lunghissimo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821