CHAMPAGNE ROSÉ BRUT CUVÉE ROSÉ

Champagne Laurent-Perrier

Champagne, Frankreich

PREIS: 79,90 €

Süße	●○○○○
Säure	●●●●○
Körper	●●●○○
Holzeinsatz	○○○○○
Tannin	●●○○○
Komplexität	●●●●●
Abgang	●●●●●

AROMEN:

ROTE KIRSCHE
ROTE JOHANNISBEERE
HIMBEERE
ERDBEERE
GETOASTETES BROT
BRIOCHE
KREIDE



Stil	fruchtbetont & lebendig
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	März 2021
Typ	zum Aperitif, Rosé, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Das Haus wurde 1812 gegründet und 1938 von der Familie Nonancourt übernommen. Heute ist das Haus börsennotiert und mehrheitlich noch im Besitz der Familie. Im Familienbesitz befinden sich auch die Häuser Castellane, Salon, Delamotte und weitere.
Der Ausbau der Weine erfolgt in Edelstahltanks. Der biologische Säureabbau wird durch geführt. Die Reserveweine werden als Assemblage von Jahrgängen (nicht getrennt nach Jahrgängen) aufbewahrt. Somit kreiert man einen sehr frischen und eleganten Stil.

Champagne Cuvée Rosé kam 1968 ale einer der ersten Rosé Champagner auf den Markt. Er besteht ausschließlich aus Pinot Noir, ist aber dennoch kein Saignée Champagner, da aus einem Teil der Trauben Weißwein und aus dem anderen Anteil Rosé erzeugt und miteinander vermählt wird. Durch eine lange Mazeration des Rosés erhält Cuvée Rosé seine konzentrierte Rotfruchtigkeit. Der Champagner zählt zu den besten Rosé aller Champagner Häuser und besticht durch Kraft, Herbe und Länge.