

Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut



Het afgevloeiende sap wordt na kleurextractie op traditionele wijze vergist tot een Champagne die vervolgens vier jaar rijping op fles ondergaat en een romiger structuur krijgt zonder dat de vruchtenaroma's verloren gaan. De Cuvée Rosé Brut heeft daarom een loepzuivere en knisperfrisse geur van aardbeien, framboos en zwarte kersen. Diezelfde rijke vruchtenaroma's komen ook terug in de smaak en de langdurige ronde en romige afdrank. Het maakt deze wijn verrukkelijk als aperitief, een onnavolgbaar lekkere begeleider van charcuterie of gevogelte en een elegante charmeur naast desserts van rode vruchten. Een echte "vin de plaisir" derhalve, een feestje voor en op iedere gelegenheid.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

99,25 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Laurent-Perrier](#)

Beschrijving

Tot de beroemdste Champagnes van Laurent-Perrier behoort zonder twijfel de Cuvée Rosé Brut. Deze wijn wordt onder wijnliefhebbers vooral geroemd om z'n intens stuivende bouquet, verfijnde smaak en gastronomische waarde. Esthetici vallen voor de kenmerkende 17e eeuwse vorm van de fles met goudomrande roze etiket waarin deze rosé is gebotteld. In tegenstelling tot andere rosé-Champagnes die ontstaan door rode en witte wijn te mengen dankt de Cuvée Rosé Brut van Laurent-Perrier z'n prachtige zalmroze kleur aan de zogenaamde saignée-techniek. Dit houdt in dat na zeer strenge selectie uitsluitend rijpe en gezonde pinot noir druiven kortstondig in een open vat worden geweekt. Het sap dat ontsnapt - ook wel bloeden genoemd - heeft dan heel voorzichtig een beetje kleur uit de druivenschilletjes overgenomen. De pinot noir komt van tien Grand Cru percelen uit de hoogst gewaardeerde dorpjes in de streek zoals Ambonny, Bouzy, Louvois en Tours-sur-Marne.

Het afgevoelde sap wordt na kleurextractie op traditionele wijze vergist tot een Champagne die vervolgens vier jaar rijping op fles ondergaat en een romiger structuur krijgt zonder dat de vruchtenaroma's verloren gaan. De Cuvée Rosé Brut heeft daarom een loepzuivere en knisperfrisse geur van aardbeien, framboos en zwarte kersen. Diezelfde rijke vruchtenaroma's komen ook terug in de smaak en de langdurige ronde en romige afdronk. Het maakt deze wijn verrukkelijk als aperitief, een onnavolgbaar lekkere begeleider van charcuterie of gevogelte en een elegante charmeur naast desserts van rode vruchten. Een echte "vin de plaisir" derhalve, een feestje voor en op iedere gelegenheid.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.

// //