

VINO  
CHAMPAGNE



Laurent Perrier  
**CUVÉE ROSE'**  
**CHAMPAGNE ROSE' BRUT**  
CHAMPAGNE AOC

VINO CHAMPAGNE

VITIGNO	Pinot Noir 100%.
METODO SPUMANTIZZAZIONE	Metodo Champenoise
ALCOOL	12%
ZONA VITIGNI	Nel distretto della Montagne de Reims e Cote de Bouzy.
AFFINAMENTO	
SPUMA PERLAGE	Fine e persistente.
COLORE	Rosa salmone brillante.
NASO	Fragoline di bosco, piccoli frutti rossi, ribes, ciliegia ed erbe aromatiche.
PALATO	Di grande freschezza, sottile, delicato, piacevolmente aromatico, con un finale molto lungo.
ABBINAMENTI	La sua profondità aromatica lo rende ideale per l'abbinamento con pesce crudo marinato, gamberi alla griglia, piatti esotici, prosciutto di Parma e dolci ai frutti rossi. I più audaci lo proveranno con la cucina asiatica o indiana.