



Laurent-Perrier Champagne Cuvée Rosé Brut

Laurent-Perrier
Champagne / França
www.laurent-perrier.com

SOBRE O PRODUTOR:

Fundada em 1812, a Laurent-Perrier está há mais de 200 anos na vanguarda da produção de Champagnes únicos e elegantes, e vem dedicando sua história e *know-how* à construção dessa que é uma das marcas mais respeitadas e, também, a maior vinícola familiar de Champagne. Este êxito resulta da manutenção de tradições seculares da Casa: respeito à natureza e aos vinhos; amor pela qualidade; e relações sólidas e duradouras com funcionários, fornecedores e clientes. É também, claro, o resultado da competência de Bernard de Nonancourt - criador do estilo e da gama de produtos Laurent-Perrier - e de suas filhas Alexandra e Stéphanie, que têm preservado a independência da Casa e perpetuado os valores da família. O espírito independente da Casa tem sido o motor da "criatividade enológica" e origem do nascimento e sucesso de uma seleção de Champagnes de altíssima qualidade elaborados pela equipe de Michel Fauconnet, o chefe da equipe de enologia.

SOBRE O VINHO:

Em 1968, a Laurent-Perrier lançou seu famoso Cuvée Rosé Brut, um Champagne rosé produzido exclusivamente com uvas Pinot Noir, através da técnica da maceração pelicular (sem mistura de vinhos tintos e brancos, como é praxe em Champagne), para obter um mosto de cor rosa salmonada e transmitir ao vinho mais aromas de frutas e complexidade. Como trata-se de um método mais complexo, parte da adega foi desenhada e construída especialmente para a produção de rosés. Além de todo este capricho, o Cuvée Rosé Brut é produzido por um *blend* de vinhos oriundos de 10 dos melhores crus (vilas) de Champagne, tais como Ambonnay, Bouzy, Louvois e Tours-sur-Marne.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: espumante rosé seco.

Uva(s): 100% Pinot Noir.

Vinificação do vinho base: 48-72 horas de maceração pré-fermentativa em tanques de aço inoxidável; e fermentação alcoólica também em tanques de aço sob temperatura controlada.

Espumatização: método Champenoise (2ª fermentação na própria garrafa).

Amadurecimento: ao menos 4 anos *sur-lie* (sobre as borras) na própria garrafa.

Gradação alcoólica: ~12,0%

Acidez: 3,95 g/l. (pH 3,21)

Açúcar Residual: ~10 g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: rosa salmonado com bolhas finas, numerosas e persistentes.

Aroma: muito fresco e cheio de fruta vermelha, como morango, framboesa, cereja e groselha.

Sabor: as frutas dominam a boca com nuances de morango e cereja, delicioso frescor, *mousse* macia, boa densidade e estrutura. Termina saboroso e longo.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Aves de carne escura, salmão, carpaccio, rosbife e queijos de massa mole. Combina extraordinariamente bem com sobremesas à base de frutas vermelhas.

Servir a 09-10°C.

PREMIAÇÕES:
- WS91 / W&S90

