



LAURENT PERRIER ROSE



Perrier Laurent רוזה הושקה בשנת 1968. היא עשויה מ- 100% ענבי פינו נואר מהחלקות המובחרות ביותר ונחשבת לשמפניה רוזה המובילה בעולם. תהליך ההכנה שלה, בשונה מבתי שמפניה אחרים, מתבצע על ידי השרייה של המיץ עם הקליפות לתקופה של 48 - 72 שעות על מנת להעניק לו צבע וטעם. לאחר התסיסה, מועבר הנוזלים לבקבוקים עם סוכר ושמרים לתסיסה שנייה ומיושן בבקבוקים ל- 4 שנים נוספות.

צבע: ורוד עמוק.
 ארומה: ורדים, דובדבן, תות שחור ואוכמניות.
 טעם: טעם פירותי עשיר.
 את השמפניה מומלץ להגיש בטמפרטורה של 7-9 מעלות צלזיוס, נהדר לצד סלמון, עוף וברווז או לצד גבינות בשלות.

אחוז כוהל: 12%.
 נפח: 750 מ"ל.