

# Champagne

## Laurent-Perrier

### Cuvée Rosé



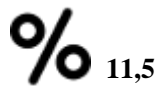
A Cuvée Rosét a Laurent-Perrier egyedülállóan merész szakértelme keltette életre 1968-ban. Mivel készítésének minden egyes fázisában tökéletes, a Cuvée Rosé méltán híres állandó magas minőségéről. Elegáns ital, melynek színe természetes módon változik a tetszetős epres árnyalattól egészen a lazac-rózsaszínig. Illatát eltéveszthetetlen frissesség és számtalan piros bogyós gyümölcs aromája jellemzi, melyek között szeder, ribizli, eper és fekete cseresznye is kivehető. Ez a simulékony és gömbölyű pezsgő egyetlen lendületes rohammal veszi be érzékszerveinket. Belekortyolva úgy érezhetjük magunkat, mintha egy kosár frissen szedett piros bogyós gyümölcsöt majszolnánk.



**Brut**



**Rosé**



**11,5**



**Halakhoz,  
egzotikus ételekhez,  
pármai sonkához**



**8-10 °C**