

# LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ CHAMPAGNE AC 12° 75CL



**75cl**

**Marke**

Laurent-Perrier

**Herkunft Land**

Frankreich

**Herkunft Region**

Champagne

**Alkoholgehalt**

12 %

**Weinfarbe**

Rosé

**Rebsorte**

Pinot Noir

Passt zu Hartkäse , Mediterrane Küche

**Herstellungsprozess**

Die Trauben der ausgewählten Parzellen werden ausgelesen und entrappt bevor sie in den Tank gefüllt werden. Durch die Mazeration - die je nach Weinlese 48 bis 72 Stunden dauert - erhalten wir die Farbe und vor allem die unvergleichlichen Fruchtaromen, die die reiche Aromapalette der besten Pinot Noir-Lagen offenbaren.

**Verpackung**

Etui

**Allergene**

Enthält Sulfite , Hefe

**72.90**

(inkl. MwSt.)