

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



**75cl**

**Fabricant**

Laurent-Perrier

**Titre alcoométrique**

12 %

**Cépage**

Pinot Noir

**Processus de fabrication**

Les raisins des parcelles sélectionnées sont triés et égrappés avant d'être mis en cuve. La macération - qui dure de 48 à 72 heures selon les vendanges - nous permet d'obtenir la couleur et surtout les arômes fruités incomparables qui révèlent la riche palette aromatique des meilleurs terroirs de pinot noir.

**87.00**

(y compris la TVA)