

# Laurent-Perrier ALEXANDRA Rosé 2004

## UN MARIAGE D'EXCEPTION



●  
Seules les années où les Grands Crus de Pinot Noir et de Chardonnay arrivent à maturité en même temps, permettent d'élaborer une Grande Cuvée Alexandra Rosé Millésimé.

●  
Pendant la macération des Pinots Noirs, 20 % de Chardonnay est ajouté.

●  
Seuls 7 millésimes ont été commercialisés depuis son lancement en 1987.

Laurent-Perrier, auteur d'un champagne rosé non millésimé de référence, a souhaité élever son exigence jusqu'à l'élaboration d'une Grande Cuvée Rosé Millésimé.

Alexandra Rosé est un vin rare et recherché qui provient d'une sélection rigoureuse des meilleures parcelles, un mariage d'exception entre les Grands Crus de Pinot Noir et de Chardonnay.

L'année 2004 : malgré des épisodes de grêle et des orages durant le printemps et l'été, la chaleur bénéfique et le temps sec de septembre ont permis une récolte abondante et de belle maturité en Chardonnay et en Pinot Noir.

### MACÉRATION, VINIFICATION ET ASSEMBLAGE

Cépages : Pinot Noir 80 %\*  
Chardonnay 20 %\*

Crus : 100% Grands Crus. Il est élaboré à partir des crus les plus prestigieux parmi lesquels : Ambonnay, Bouzy, Mailly, Verzenay pour le Pinot Noir, Avize, Cramant et Le Mesnil-sur-Oger pour le Chardonnay.

Sélection très rigoureuse de lieux-dits pour des raisins de Pinot Noir et de Chardonnay arrivés à maturité parfaite. Pendant la macération des Pinots Noirs, 20 % de Chardonnay est ajouté.

Vieillesse : commercialisé après plus de 10 ans en cave.

### CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Une couleur délicate rose saumon pâle. Persistance de bulles très fines.

Un nez complexe avec des arômes de fraises des bois et de confiture de groseille qui évolue vers des notes d'agrumes confits.

Élégant et fin, ce vin est d'une grande minéralité. Une texture tendre et sèche nous amène à une finale persistante avec la présence de fruits rouges. Température de service : entre 10°C et 12°C.

### ACCORDS METS / VINS

À réserver aux mets les plus fins : tempura de langoustine, homard rôti, Saint-Jacques aux truffes noires.

\*Ces données quantitatives peuvent varier et sont données à titre purement indicatif.

