



**LOUIS PERDRIER LOUIS PERDRIER ROSÉ EXCELLENCE**  
BOURGOGNE, FRANCIA.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Espumoso Rosado (Método tradicional).

**Variedad:** Cinsault, Grenache, Syrah, Rolle.

**Alcohol:** 11,5%.

**Reposo:** Sin reposo.

**Capacidad de Guarda:** 2 años.

**Temperatura de Servicio:** Servir a 8 °C.

**NOTAS DEL SOMMELIER**



Bonito color rosado y espuma persistente seguida de numerosas y finas burbujas.



Es un vino afrutado donde los frutos rojos se combinan con aromas de cítricos.



Un vino con buen equilibrio, afrutado en boca.



Se recomienda tomar como: aperitivo, entradas frías tipo ensaladas de tomates. Aves, carnes frías y carnes ligeras.



**La Bodega**

Louis Perdrier es un vino espumoso elaborado por la casa Kriter, la cual fue creada en 1960. Kriter está situada en la Côte d'Or, en donde rápidamente adquirió sus cartas de nobleza. Está elaborado a partir de vinos Blanc de blancs, vinificados con uvas recolectadas en viñedos de una buena reputación en la zona. Los vinos blancos son seleccionados rigurosamente y se degustan profundamente. La composición del ensamblaje es estudiada minuciosamente para garantizar la alta calidad y la regularidad de la "cuvée" o corte. El método de vinificación es el Charmat, elaborado en cubas de acero inoxidable, con una fermentación que dura 9 meses.



EVEREST  
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

[www.everestwinespirits.com](http://www.everestwinespirits.com)