



## Champagne Brut Nature

Louis Roederer & Philippe Starck

Puissant, pur et d'une sublime clarté

### Description:

Dieser von Freundschaft und kreativem Austausch inspirierte Schaumwein ist das Resultat einer Begegnung von Frédéric Rouzaud, dem CEO von Louis Roederer, seinem Kellermeister Jean-Baptiste Lécaillon und dem Designer Philippe Starck. Eine Zusammenarbeit, die mit dem Jahrgang 2006 begann und seitdem in besonders guten Jahrgängen fortgesetzt wird. Die gemeinsame Grundidee war von dem Wunsch geprägt einen idealtypischen Champagner zu kreieren – einer, der den klimatischen Verlauf des Jahres ebenso abbildet wie den Charakter der Böden, ein geradliniger und zugleich komplexer Brut Nature ohne jegliche Dosage, der sein Terroir und den Charakter der Taruben pur widerspiegelt, Frische und Reife auf einzigartige Art und Weise miteinander verbindet. Ein Champagner mit Profil und Potenzial, gemacht zum Feiern, Träumen und Geniessen.

### Profile aromatique:

### Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

### Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>N° article:</b>	1005718

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Nature

Louis Roederer & Philippe Starck

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.