



## Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Toujours un des meilleurs Champagnes Vintage

**Beschreibung:**

L'objectif de cette cuvée est de capturer la plus haute expression du vignoble "La Montagne". La cuvée vintage est composée de pinot noir et de chardonnay et vieillit en moyenne 4 ans sur lies. Après le dégorgement, le champagne repose au moins 6 mois supplémentaires afin de parfaire sa maturité.

**Degustationsnotiz:**

**Accompagne idéalement:**

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

**Servierempfehlung:**

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>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Cépage(s):</b>	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0409715

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Decanter 94/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<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.