



Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Toujours un des meilleurs Champagnes Vintage

Description:

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.

Profil aromatique:

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.

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.

Pays d'origine:	France
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	68% Pinot Noir, 32% Chardonnay
N° article:	0409716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	68% Pinot Noir, 32% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	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.