



## 2009 Champagne Brut Nature

Louis Roederer & Philippe Starck

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

**Pays d'origine:**

France

**Région:**

Champagne

**Producteur:**

Louis Roederer

**Notation(s):**

James Suckling 94/100, Parker 93/100

**Vol. alcool:**

12.0 %

**Apogée:**

jusqu'en 2028

**Cépage(s):**

65% Pinot Noir, 35% Chardonnay

**Référence:**

1005709

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Champagne Brut Nature

Louis Roederer & Philippe Starck

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 94/100, Parker 93/100
<b>Cépage(s):</b>	65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés