

2012 Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Louis Roederer

Notation(s):

James Suckling 99/100

Elevage:

80 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

jusqu'en 2040

Cépage(s):

56% Pinot Noir, 44% Chardonnay

Référence:

0400912



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Rosé Cristal

Louis Roederer

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 99/100
Cépage(s):	56% Pinot Noir, 44% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	80 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés