



2014 Champagne Blanc de Blancs

Brut vintage, Louis Roederer

Un Chardonnay rare, de Louis Roederer

Description:

Les raisins utilisés pour le Blanc de Blanc proviennent d'une seule parcelle située dans le vignoble de La Côte, au cœur de la Côte de Blanc. Le Blanc de Blanc Vintage vieillit en moyenne 5 ans sur lies et repose au moins 6 mois après le dégorgement. De cette manière, il peut parfaire sa maturité.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Louis Roederer

Notation(s):

Score 18.5/20

Elevage:

60 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

1018814

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Brut vintage

Louis Roederer

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	60 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés