2015 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):	Decanter 95/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1018815

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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):	Decanter 95/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch