2016 Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Chaque année, un des meilleurs Champagnes Rosés

Description:
Le champagne rosé provient de 35 petites parcelles, les sols chauds du vignoble "La Rivière" sont plantés de pinot noir, et les sols calcaires plus frais sont destinés aux cépages chardonnay.
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):	Decanter 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
Référence:	1817316

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Origine:	France
Notation(s):	Decanter 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois 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