



Champagne Brut Premier

Louis Roederer

Un classique plein d'élégance et de vivacité

Note de dégustation:

Jaune clair. Bouquet de poires mûres et de carambole avec en arrière nez des amandes blanches, des fleurs de camomille, des abricots secs et du safran. Bouche d'une profondeur moyenne et d'une fine fraîcheur citronnée, mousse crémeuse soulignée par une jolie note salée, persistance minérale.

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:

Champagne Louis Roederer

Notation(s):

Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Spectator 91/100

Elaboration:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.0 %

Apogée:

À l'apogée

Cépage(s):

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier

Emballage:

Carton de 6

Référence:

05507--075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Premier

Louis Roederer

Origine:	France
Notation(s):	Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Spectator 91/100
Traubensorte(en):	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	en Barrique
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés