



2016 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:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	1018816

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:	en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés