



2016 Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Toujours un des meilleurs Champagnes Vintage

Description:

L'objectif de cette cuvée est de capturer la plus haute expression du vignoble "La Montagne". La cuvée vintage est composée de pinot noir et de chardonnay et vieillit en moyenne 4 ans sur lies. Après le dégorgement, le champagne repose au moins 6 mois supplémentaires afin de parfaire sa maturité.

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):	
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Cépage(s):	68% Pinot Noir, 32% Chardonnay
Référence:	0409716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	68% Pinot Noir, 32% Chardonnay
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés