



Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Ogni anno, uno dei migliori champagne rosé

Descrizione:

Lo Champagne rosé proviene da 35 piccoli appezzamenti, i terreni caldi del vigneto "La Rivière" sono coltivati a pinot nero, mentre i terreni calcarei più freschi sono destinati a uve chardonnay.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccio perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Numero articolo: 1817318

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.