



Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Ancora uno dei migliori Champagne d'annata

Beschreibung:

L'obiettivo di questa cuvée è quello di catturare la massima espressione del vigneto "La Montagne". La cuvée millésimata è prodotta con uve pinot nero e chardonnay e invecchia in media 4 anni sui lieviti. Dopo la sboccatura, lo champagne viene lasciato maturare per almeno altri 6 mesi.

Degustationsnotiz:

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, lucciopeca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Servierempfehlung:

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay

Artikelnummer: 0409715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% 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.