



## Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Ancora uno dei migliori Champagne d'annata

**Descrizione:**

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.

**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, lucciopeca 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:** 68% Pinot Noir, 32% Chardonnay

**Numero articolo:** 0409716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	68% Pinot Noir, 32% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	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.