



Champagne Brut Nature

Louis Roederer & Philippe Starck

Potente, puro e sublimemente chiaro

Descrizione:

Dieser von Freundschaft und kreativem Austausch inspirierte Schaumwein ist das Resultat einer Begegnung von Frédéric Rouzaud, dem CEO von Louis Roederer, seinem Kellermeister Jean-Baptiste Lécaillon und dem Designer Philippe Starck. Eine Zusammenarbeit, die mit dem Jahrgang 2006 begann und seitdem in besonders guten Jahrgängen fortgesetzt wird. Die gemeinsame Grundidee war von dem Wunsch geprägt einen idealtypischen Champagner zu kreieren – einer, der den klimatischen Verlauf des Jahres ebenso abbildet wie den Charakter der Böden, ein geradliniger und zugleich komplexer Brut Nature ohne jegliche Dosage, der sein Terroir und den Charakter der Trauben pur widerspiegelt, Frische und Reife auf einzigartige Art und Weise miteinander verbindet. Ein Champagner mit Profil und Potenzial, gemacht zum Feiern, Träumen und Geniessen.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

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

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 46% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 17% Meunier

Numero articolo: 1005715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Nature

Louis Roederer & Philippe Starck

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	46% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 17% Meunier
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.