



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:

Abbinamenti:

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

Produzione: 6 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5%

Uva: 62% Pinot Noir, 38% Chardonnay

Numero articolo: 1817316

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Decanter 94/100, Score 18.5/20
Uva: 62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: 6 Mesi in barrique
Gradazione alcolica: 12.5%
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.