



## 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, 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

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

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

**Numero articolo:** 1817317

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 94/100, Falstaff 93/100, Wine Enthusiast 94/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Pinot Noir, 40% 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.