# 2015 Champagne Blanc de Blancs

Brut vintage, Louis Roederer

Un raro Chardonnay di Louis Roederer

**Descrizione del vino:**
Le uve utilizzate per il Blanc de Blanc provengono da un'unica parcella del vigneto La Côte, nel cuore della Côte de Blanc. Il Blanc de Blanc Vintage viene invecchiato in media 5 anni sui lieviti e riposa per almeno 6 mesi dopo la sboccatura. Questo gli permette di perfezionare la sua maturità.
**Abbinamenti:**
Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.
**Consigli per il consumo:**
Ben raffreddato a 6-10 gradi

| | |
|---|---|
| **Paese d'origine:** | Francia |
| **Regione:** | Champagne |
| **Produttore:** | Louis Roederer |
| **Valutazioni:** | Decanter 95/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20 |
| **Vinificazione:** | in barrique |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Gradazione alcolica:** | 12.5 % |
| **Varietà d'uva:** | 100% Chardonnay |
| **Numero di articolo:** | 1018815 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Champagne Blanc de Blancs

Brut vintage
Louis Roederer

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Francia |
| **Valutazioni:** | Decanter 95/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Chardonnay |
| **Viticoltura:** | Tradizionale |
| **Vinificazione:** | in barrique |
| **Gradazione alcolica:** | 12.5 % |
| **Servizio:** | Ben raffreddato a 6-10 gradi |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch