



2016 Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Ogni anno, uno dei migliori champagne rosé

Descrizione del vino:

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.

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, luccioerca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	FR
Regione:	Champagne
Produttore:	Louis Roederer
Valutazioni:	Decanter 94/100
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
Numero di articolo:	1817316

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Origine:	FR
Valutazioni:	Decanter 94/100
Varietà d'uva:	62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi