



2015 Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Ancora uno dei migliori Champagne d'annata

Descrizione del vino:

L'obiettivo di questa cuvée è quello di catturare la massima espressione del vigneto "La Montagne". La cuvée millesimata è prodotta con uve pinot nero e chardonnay e invecchia in media 4 anni sui lieviti. Dopo la sboccatura, lo champagne viene lasciato maturare per almeno altri 6 mesi.

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, lucciopeca 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:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Numero di articolo:	0409715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

Origine:	FR
Valutazioni:	Decanter 94/100
Varietà d'uva:	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi