



Champagne Brut

Collection 244

Il biglietto da visita di Louis Roederer

Descrizione del vino:

La collezione 244 si basa su un assemblaggio multi-vintage di uve selezionate nel cuore della Champagne.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro. Bouquet di pere mature e carambole con mandorle bianche, fiori di camomilla, albicocche secche e zafferano al retrogusto. Bocca di media profondità e fine freschezza limonosa, spuma cremosa sottolineata da una bella nota salina, persistenza minerale.

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, luccioperca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine: Francia

Regione: Champagne

Produttore: Louis Roederer

Valutazioni: James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Spectator 91/100

Vinificazione: in Barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Al culmine

Varietà d'uva: 41% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier

Numero di articolo: 05507--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut

Collection 244

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Parker 92/100, Wine & Spirits 90/100, Wine Spectator 91/100
Varietà d'uva:	41% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 24% Pinot Meunier
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi