



## 2016 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

|                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Francia                        |
| <b>Regione:</b>             | Champagne                      |
| <b>Produttore:</b>          | Louis Roederer                 |
| <b>Valutazioni:</b>         |                                |
| <b>Vinificazione:</b>       | in barrique                    |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 12.5 %                         |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 68% Pinot Noir, 32% Chardonnay |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0409716                        |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Millésimé

Louis Roederer

|                                 |                                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Francia                        |
| <b>Valutazioni:</b>             |                                |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 68% Pinot Noir, 32% Chardonnay |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                   |
| <b>Vinificazione:</b>           | in barrique                    |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 12.5 %                         |
| <b>Servizio:</b>                | Ben raffreddato a 6-10 gradi   |