

# DRINKS.

## Louis Roederer Brut Vintage 2015 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40903615
Alcool	12%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne-Ardenne
Embouteilleur	Champagne Louis Roederer, 21 Boulevard Lundy, CS 40014, 51722 Reims Cedex, France
Marque	Louis Roederer
Type	Champagne
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune clair avec des reflets civrés. Délicatement pétillant. Nez: arômes discrets d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches. Après que le vin ait respiré un peu, des notes d'amandes, de pommes cuites et de caramel émergent. Bouche: bonne structure, minéralité perceptible, arômes intenses combinés à une certaine fraîcheur.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de 70% de Pinot noir et 30% de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-8 degrés
Millésime	2015
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, fromages

## Description

Louis Roederer est l'une des dernières grandes maisons de champagne indépendantes et familiales, elle est dirigée par la septième génération de Frédéric Rouzaud. L'histoire commence en 1833 lorsque Louis Roederer hérite de la maison de champagne. Louis a adopté une approche visionnaire en acquérant certains des grands crus de la Champagne au milieu du XIXe siècle. C'était une approche inhabituelle pour l'époque, car les autres établissements vinicoles achetaient les raisins à d'autres viticulteurs. Mais Louis s'est concentré sur ses vignobles, le développement de la qualité du sol et l'amélioration constante de la culture, car il était conscient qu'un grand champagne dépend de la qualité du sol, de la passion du vigneron, de la tradition et de l'innovation. La Cuvée Vintage tire sa structure et sa puissance des raisins aromatiques du Pinot Noir en Champagne, plus précisément des vignobles Remser. Les vignobles sont exposés au nord-est et, par conséquent, les raisins mûrissent plus lentement que dans d'autres sites. Le vin devient plus fin et plus intense avec le temps grâce au stockage en fûts de chêne. Il vieillit en moyenne quatre ans avec les levures et au moins six mois de plus après le dégorgement.