

# DRINKS.

## Louis Roederer Brut Nature 2015 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40904315
Alcool	12.5%
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 doré brillant avec perlage fin. Nez: bouquet intense avec des notes florales sucrées, de la pêche et un soupçon de noix grillées. Un léger piquant et des influences d'agrumes sont reconnaissables. Bouche: complexe, avec une structure à multiples facettes, légèrement salée, fraîcheur agréable. Finale: une épice légèrement boisée, ainsi que des notes amères et fraîches.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de 55% de Pinot Noir, 25% de Pinot Meunier et 20% de Chardonnay
Etiquette	classique



Organique	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, dessert, 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.