

DRINKS.

Louis Roederer Brut Nature Rosé 2015 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40904515
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: rose vif avec perlage fin. Nez: épicié et fruité avec des notes de fraises et de framboises. Une légère influence des agrumes est reconnaissable. Bouche: également très fruitée, légèrement minérale et une acidité agréable. Finale: une fraîcheur légèrement salée et des notes discrètes d'agrumes.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à base de Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	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.