

# DRINKS.

## Louis Roederer Collection 150cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500596
Alcool	12%
Contenu	150cl
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	Dans le verre, une robe jaune pâle avec de légers reflets verts et des bulles fines. Au nez, un bouquet estival de pêche et de lilas. En bouche, des arômes fruités de pomme et de pamplemousse, élégant avec une acidité vive et une finale persistante.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	40% Pinot Noir, 40% Chardonnay et 20% Pinot Meunier.
Honneurs	93 points Falstaff Champagner Trophy 201792 points Wine Enthusiast -&nbsp;Déc. 201391 points Wine Spectator - Nov. 201317/20  points selon Jancis Robinson



Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer

## Description

Louis Roederer est l'une des dernières grandes entreprises de champagne indépendantes et familiales dirigée par la septième génération de Frédéric Rouzaud. L'histoire commence en 1833, lorsque Louis Roederer hérite de la maison de champagne. Louis a suivi une approche visionnaire, et a acquis quelques-uns des grands crus de Champagne au milieu du 19e siècle. C'était une méthode inhabituelle pour l'époque à laquelle d'autres viticulteurs achetaient plutôt les raisins. Mais Louis se concentrait sur ses vignobles, sur le développement de la qualité des sols et sur l'amélioration constante de l'exploitation. Il était en effet conscient qu'un grand champagne dépendait de la qualité du sol, de la passion du vigneron, de la tradition et de l'innovation. En 1920, Léon Olry-Roederer a jeté les bases de l'actuel Brut Première. Pour lui, il était important de produire un vin équilibré et de qualité constante, quelle que soit l'année de récolte. C'est pourquoi il a assemblé plusieurs millésimes en un seul. Ce vin pluriannuel a représenté une révolution pour la maison Roederer.