

DRINKS.

Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2016 75cl avec Emballage



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7021616
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
L'âge	>4 ans
Dégustation	avec un Perlage très fin et une fraîcheur minérale. Il rappelle les groseilles acidulées, les fraises, les oranges sanguines mûres, les fèves de cacao grillées, les pâtisseries à base de levure et les pétales de fleurs.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de 62% de Pinot Noir et 38% de Chardonnay
L'emballage	mit Verpackung
Etiquette	polychrome
Organique	Non spécifié



Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2016
En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer, fromages

Description

Louis Roederer est l'une des dernières grandes maisons de champagne indépendantes et familiales, actuellement dirigée par la septième génération de Frédéric Rouzaud. L'histoire de Roederer a commencé en 1833 avec Louis Roederer. Louis a suivi une approche visionnaire lorsqu'il a acquis quelques-uns des Grands Crus de Champagne au milieu du 19e siècle. Il s'agissait d'une méthode inhabituelle pour l'époque, puisque les autres viticulteurs achetaient plutôt les raisins aux vignerons. Mais Louis s'est focalisé sur ses vignobles, le développement de la qualité des sols et l'amélioration constante des méthodes d'exploitation. Cela s'est avéré payant très tôt.

Le champagne Rosé Vintage reflète le terroir du vignoble de La Rivière, où la maison a planté 35 petites parcelles de Pinot Noir et de Chardonnay. Le rosé résulte d'une longue infusion du Pinot Noir et d'une fermentation commune après l'ajout du jus de Chardonnay. 11% des vins sont issus de fûts de bois. Le dégorgement a lieu après un élevage sur lies de quatre ans. Le champagne passe ensuite six mois supplémentaires en bouteille.