

DRINKS.

Louis Roederer Brut Vintage avec Emballage Cadeau 2015 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79916815
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Champagne
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 des pommes vertes, des fruits jaunes, de la brioche, du pain grillé, des amandes, du citron, du miel, du beurre à tartiner et un peu de fumée.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de 71% Pinot Noir et 29% Chardonnay
L'emballage	mit Verpackung
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	6-10 degrés
Millésime	2015
En accord avec	poissons & fruits de mer, fromages, porc

Description

La maison de champagne Louis Roederer a pris son nom en 1833, lorsqu'elle a été transmise par Nicolas Schreider à son neveu. Roederer eut l'idée de devenir lui-même vigneron et acheta des parcelles de grands crus sélectionnées afin de mieux contrôler la culture et de n'obtenir que les meilleurs raisins. C'était très inhabituel à l'époque, car les autres maisons de champagne préféraient acheter des raisins auprès d'autres vignobles. Sous la direction de Louis, l'entreprise connut un essor important. Avec Frédéric Rouzard, c'est aujourd'hui la septième génération qui dirige l'entreprise familiale toujours indépendante, qui s'approvisionne en matières premières sur une surface de 240 hectares dans des régions Grand Cru et Premier Cru.

Pour le champagne millésimé de 2015, on a utilisé des raisins de Pinot Noir et de Chardonnay provenant du domaine de La Montagne, qui appartient à la maison de champagne depuis les premières heures. Le vin mousseux est conservé pendant quatre ans sur lies et, après le dégorgement, six mois supplémentaires en bouteille. Si vous goûtez le Champagne Vintage, il y a de fortes chances que vous y trouviez des nuances de pêche, de groseille rouge, de fève de cacao, de fumée épicée et de nectar sucré.