

DRINKS.

Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2016 37.5cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802672
Alcool	12.5%
Contenu	37.5cl
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	Le nez révèle des arômes fruités intenses de pêche, de groseille rouge et d'orange sanguine avec des nuances d'abricot. En bouche, il est doux et soyeux avec des arômes de pêche et des notes citronnées. Finale élégante et longue.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de 62 % de Pinot Noir et 38 % de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	6-10 degrés
-----------------------------	-------------

Millésime	2016
-----------	------

En accord avec	Apéro, poissons & fruits de mer
----------------	---------------------------------

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 domaine viticole de La Rivière, où la maison a planté 35 petites parcelles de Pinot Noir et de Chardonnay. Le Rosé est le résultat d'une longue infusion du Pinot Noir et d'une fermentation commune après l'ajout du jus de Chardonnay. 21% 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.