

# DRINKS.

## Louis Roederer Carte Blanche 243 avec Coffret Cadeau 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	802692
Alcool	12%
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	3-4 ans
Dégustation	avec des notes de fruits cuits, de pommes au four, de fleurs blanches et de crème d'amande.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	à partir de 40% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay et 20% de Pinot Meunier
L'emballage	mit Verpackung
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	- .



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

## 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 se contentaient d'acheter des raisins à d'autres vignobles. Sous la direction de Louis, l'entreprise connut un essor important. Avec Frédéric Rouzaud, 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 Carte Blanche de la Collection 243, on a utilisé 40% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay et 20% de Pinot Meunier. Au total, 15% du vin a été élevé sous bois. Le vin mousseux vieillit trois à quatre ans sur lies et développe, au plus tard lors qu'on y ajoute le Dosage, une texture crémeuse et volumineuse avec des notes fraîches et riches.