

DRINKS.

Louis Roederer Collection 244 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 4090334 |
| 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 |
| Dégustation | Robe: jaune clair avec des reflets verts clairs et un perlage fin. Nez: bouquet estival de pêche et de lilas. Bouche: des arômes fruités de pommes et de pamplemousse, élégant avec une acidité vive. Finale: persistante. |
| Désignation commerciale | Champagne |
| Détails | Élaboré à base de 40% de Pinot Noir, 40% de Chardonnay et 20% de Pinot Meunier |
| Honneurs | 93 Points Champagner Trophy 2017 92 Points Wine Enthusiast - Dez. 2013 91 Points Wine Spectator - Nov. 2013 17/20 Points de 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 maisons de champagne indépendantes et familiales, elle est dirigée par la septième génération de Frédéric Rouzaud. L'histoire commence en 1833 lorsque Louis Roederer hérite de la maison de champagne. Louis a adopté une approche visionnaire en acquérant certains des grands crus de la Champagne au milieu du XIXe siècle. C'était une approche inhabituelle pour l'époque, car les autres établissements vinicoles achetaient les raisins à d'autres viticulteurs. Mais Louis s'est concentré sur ses vignobles, le développement de la qualité du sol et l'amélioration constante de la culture, car il était conscient qu'un grand champagne dépend 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 du Brut Premier d'aujourd'hui. Il était important pour lui de produire un vin équilibré et de qualité constante, quelle que soit l'année de récolte. Il a donc combiné plusieurs millésimes en un assemblage, ce vin pluriannuel représentant la révolution pour la maison Roederer.