

DRINKS.

Louis Roederer Brut Blanc de Blancs Vintage 2015 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40903915
Alcool	12%
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 doré avec un perlage fin. Nez: des notes de fruits secs, de pommes, d'aubépine et de miel. Bouche: complexe, les arômes de fruits secs et d'amandes s'associent aux arômes grillés.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	Élaboré à 100% à base de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



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

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. Le Blanc de Blancs Vintage mûrit sur lies pendant une durée moyenne de cinq ans et au moins six mois supplémentaires après le dégorgement.