

DRINKS.

Louis Roederer Coffret Cadeau Brut Collection 244 75cl avec Deux Verres



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802757
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
Dégustation	avec des notes juteuses et concentrées de pêches, de poires Williams et d'agrumes, accompagnées de notes fraîches de craie ainsi que d'un léger fumé.
Désignation commerciale	Champagne
Détails	42% Pinot Noir, 33% Chardonnay et 26% Pinot Meunier
L'emballage	mit Verpackung; im Set mit zwei Gläsern
Étiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	
Tannin	Non
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, 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 viticulteurs. Mais Louis s'est focalisé sur ses vignobles, le développement de la qualité des sols et l'amélioration constante des méthodes d'exploitation. La Brut Collection 244 est la 244e composition de la maison de champagne depuis sa création. Les raisins proviennent pour 1/3 des domaines de la maison ; "La Rivière", ; "La Côte" et ; "La Montagne". Le champagne multi-vintage a été composé de trois éléments : (1) 36% de la Réserve Perpétuelle, enrichie chaque année avec la dernière récolte et stockée dans de grandes cuves en acier inoxydable, (2) 10% de vins de réserve élevés sous bois et (3) 54% des meilleurs vins de la dernière récolte, en l'occurrence celle de 2019. Le champagne a ensuite été stocké pendant près de quatre ans dans la cave à bouteilles. Grâce à cette composition particulière, on s'assure que le vin présente de la fraîcheur, de la complexité, de la richesse et de la substance.