



## Champagne Louis Roederer Blanc de Blanc 2016

Louis Roederer

<b>Type</b>	Vin pétillant
<b>Origine</b>	France, Champagne
<b>Producteur</b>	Louis Roederer Champagne
<b>Expansion</b>	48 mois de fermentation en bouteille et 6 mois de Dégorgemet en bouteille.
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2016
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 19 ans
<b>Température de service</b>	8- 10° C
<b>Teneur en alcool</b>	12.5 %
<b>Cépages</b>	Chardonnay
<b>Numéro d'article</b>	43310116

### Commentaires

La Cuvée Blanc de Blancs Vintage a été élaborée exclusivement à partir de Chardonnay. Ils ont été élevés sur lies pendant 5 ans en moyenne. Après dégorgement, il repose au moins 6 mois pour gagner en maturité.

### Recommandation culinaire

De petites entrées, associées à de la baguette, de la pâte à tartiner aux olives, de la betterave au raifort, de la crème de noix de cajou, du fromage comme le Gouda (de chèvre) ou le Brie aux noix, du jambon fumé, des olives, des légumes, du mélange montagnard et des raisins, se marient également bien avec le champagne. Les crackers au fromage à la crème et aux tranches de caviar ou de saumon sont également parfaits pour les apéritifs.

### Notes de dégustation

---

Ce Blanc de Blancs est soutenu par la fraîcheur saline de ses sols calcaires. Le vin est élancé, sincère et rayonnant. Sa texture poudrée flatte le palais et sa minéralité est joliment intégrée. Un véritable triomphe pour le Chardonnay !