



Champagne Louis Roederer Brut Rosé Vint. 2017

Louis Roederer

Type	Vin pétillant
Origine	France, Champagne
Producteur	Louis Roederer Champagne
Expansion	48 mois de fermentation en bouteille et 6 mois de Dégorgemet en bouteille.
Contenu	75 cl
Millésime	2017
Phase de dégustation	jusqu'à 15 ans
Température de service	8- 10° C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Chardonnay 35 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 65 %
Numéro d'article	43311117

Commentaires

Un grand champagne rosé ne peut naître qu'à partir de raisins bien mûrs, un état parfois difficile à atteindre dans les conditions climatiques de la Champagne ! C'est pourquoi Louis Roederer a décidé de cultiver à Cumières, sur un sol argilo-calcaire de faible profondeur et en forte pente. L'exposition plein sud et la lumière du soleil réfléchi par la Marne permettent aux raisins d'atteindre une maturité phénolique élevée. Environ 65% de pinot noir, 35% de chardonnay et 20% de vins vieillis en fûts de chêne. La cuvée Rosé Vintage vieillit en moyenne 4 ans sur lies et bénéficie en outre d'un repos d'au moins 6 mois après le dégorgement afin d'apporter la touche finale à sa maturité.

Recommandation culinaire

De petites entrées, associées à de la baguette, de la pâte à tartiner aux olives, de la betterave rouge, du raifort, de la crème de noix de cajou, du fromage par exemple

(chèvre), du Gouda ou du 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

Arômes fruités de baies rouges sauvages avec des notes florales, parfum doux-épicé d'écorces d'agrumes. Les nuances de fruits secs et de cacao rappellent le vieillissement en fût de chêne. Riche et corsé, le millésime rosé fait ressortir à merveille la maturité du fruit. Avec ses bulles montantes irisées et sa fraîcheur impressionnante dès l'attaque, il s'ouvre ensuite en douceur vers des notes presque exotiques qui se mêlent à la pure minéralité du Chardonnay.