



## Champagne Louis Roederer Brut Vintage 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 15 ans
<b>Température de service</b>	8- 10° C
<b>Teneur en alcool</b>	12.5 %
<b>Cépages</b>	Chardonnay 30 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 70 %
<b>Numéro d'article</b>	43380116

### Commentaires

Fasciné par la diversité aromatique du cépage pinot noir en Champagne, Louis Roederer décide de bâtir sa cuvée Vintage sur la structure et la puissance des pinots noirs des monts de Reims, où les vignes mûrissent plus lentement en exposition nord-est. La personnalité de ce grand vin s'affine et s'intensifie avec le temps lors du vieillissement en fûts de chêne. Le Brut Vintage est élaboré à partir d'environ 70% de pinot noir et 30% de chardonnay, dont 30% de vins vieillies en fûts de chêne. Il vieillit en moyenne 4 ans sur lies et en outre au moins 6 mois après le dégorgement pour achever 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

---

L'expérience gustative est typique des vins millésimés de Louis Roederer : l'attaque est ample et profonde ; plénitude vineuse, riche et raffinée avec de la douceur, avec la fermeté et l'acidité des Pinots noirs de Verzenay. L'ensemble s'intègre parfaitement dans une structure subtile. La dégustation révèle des références éclatantes aux fruits confits, à la crème d'amande, au pain grillé et au chocolat blanc ou au caramel.