



## Champagne Louis Roederer Blanc de Blanc 2016

Louis Roederer

<b>Tipo</b>	Vino frizzante
<b>Origine</b>	Francia, Champagne
<b>Produttore</b>	Louis Roederer Champagne
<b>Maturazione</b>	48 mesi di fermentazione in bottiglia e 6 mesi di Dègorgemet in bottiglia.
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2016
<b>Conservazione</b>	fino a 19 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	8- 10° C
<b>Contenuto alcolico</b>	12.5 %
<b>Vitigni</b>	Chardonnay
<b>Articolo n.</b>	43310116

### Annotazioni

La Cuvée Blanc de Blancs Vintage è stata prodotta esclusivamente con Chardonnay. Sono stati maturati sui lieviti per una media di 5 anni. Dopo la sboccatura riposa per almeno 6 mesi per maturare.

### Abbinamenti

Piccoli antipasti, abbinati a baguette, crema di olive, rafano di barbabietola rossa, crema di anacardi, formaggi come Gouda (capra) o Brie alle noci, prosciutto affumicato, olive, verdure, mix di frutta e uva, si sposano bene anche con lo champagne. I cracker con crema di formaggio e fette di caviale o salmone sono perfetti anche per gli antipasti.

### Note di degustazione

Questo Blanc de Blancs è sostenuto dalla freschezza salina dei suoi terreni calcarei. Il vino è snello, sincero e radioso. La sua consistenza polverosa lusinga il palato e la sua mineralità è magnificamente integrata. Un vero trionfo per lo Chardonnay!