



Champagne Louis Roederer Brut Rosé Vint. 2015

Louis Roederer

Tipo	Vino frizzante
Origine	Frankreich, Champagne
Produttore	Louis Roederer Champagne
Maturazione	48 mesi di fermentazione in bottiglia e 6 mesi di Dégorgemet in bottiglia.
Contenuto	75 cl
Annata	2015
Conservazione	fino a 15 anni
Temperatura di servizio	8- 10° C
Contenuto alcolico	12 %
Vitigni	Chardonnay 35 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 65 %
Articolo n.	43311115

Annotazioni

Un grande champagne rosé può nascere solo da uve ben mature, una condizione a volte difficile da raggiungere nelle condizioni climatiche della Champagne! Ecco perché Louis Roederer ha deciso di coltivare a Cumières, su un terreno argillo-calcareo di scarsa profondità e in forte pendenza. La piena esposizione a sud e la luce solare riflessa dalla Marna aiutano le uve a raggiungere un'elevata maturazione fenolica. Circa il 65% di Pinot nero, il 35% di Chardonnay e una percentuale del 20% di invecchiamento in botti di rovere. La Cuvée Rosé Vintage viene invecchiata in media 4 anni sui lieviti e riceve almeno 6 mesi di riposo dopo il dégorgement per dare il tocco finale alla sua maturità.

Abbinamenti

Piccoli antipasti in combinazione con baguette, crema di olive, barbabietola rossa, rafano, crema di anacardi, formaggio, ad esempio 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

Aromi fruttati di frutti di bosco rossi con note floreali, profumo dolce-speziato di scorza di agrumi. Sfumature di frutta secca e cacao ricordano l'invecchiamento in botti di rovere. Ricco e corposo, il millesimato rosato esalta meravigliosamente la maturità del frutto. Con le sue bollicine iridescenti e la sua impressionante freschezza fin dall'inizio, si apre poi dolcemente verso note quasi esotiche che si mescolano alla pura mineralità dello Chardonnay.