



## Champagne Louis Roederer Brut Rosé Vint. 2017

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>	2017
<b>Conservazione</b>	fino a 15 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	8- 10° C
<b>Contenuto alcolico</b>	12.5 %
<b>Vitigni</b>	Chardonnay 35 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 65 %
<b>Articolo n.</b>	43311117

### 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.