



Champagne Louis Roederer Brut Vintage 2016

Louis Roederer

Tipo	Vino frizzante
Origine	Francia, Champagne
Produttore	Louis Roederer Champagne
Maturazione	48 mesi di fermentazione in bottiglia e 6 mesi di Dègorgemet in bottiglia.
Contenuto	75 cl
Annata	2016
Conservazione	fino a 15 anni
Temperatura di servizio	8- 10° C
Contenuto alcolico	12.5 %
Vitigni	Chardonnay 30 %, Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder 70 %
Articolo n.	43380116

Annotazioni

Affascinato dalla diversità aromatica del Pinot nero in Champagne, Louis Roederer decide di costruire la sua Cuvée Vintage sulla struttura e la potenza dei Pinot neri delle montagne di Reims, dove le viti maturano più lentamente nell'esposizione a nord-est. La personalità di questo grande vino diventa più raffinata e intensa con il passare del tempo, grazie all'affinamento in botti di rovere. Il Brut Vintage è prodotto con circa il 70% di Pinot nero e il 30% di Chardonnay, di cui il 30% è invecchiato in botti di rovere. Viene affinato per una media di 4 anni sui lieviti e per almeno 6 mesi dopo il dégorgement per completare la sua maturazione.

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

L'esperienza gustativa è quella tipica dei millesimati di Louis Roederer: l'attacco è ampio e profondo; pienezza vinoso, ricca e affinata di dolcezza, con la fermezza e l'acidità dei Pinot neri di Verzenay. Il tutto è perfettamente integrato in una struttura sottile. La degustazione rivela folgoranti rimandi alla frutta candita, alla crema di mandorle, al pane tostato e al cioccolato bianco o al caramello.