

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER



Elaboration :

Composition de la cuvée : 1/3 de Chardonnay et 2/3 de Pinots (dont 10 à 15% de Pinot Meunier).

Assemblage de quatre années de vendange dont trois proviennent de notre collection de vins de réserve. Les vins de réserve mûrissent dans des foudres de chêne durant 2 à 5 années. Le pourcentage des vins de réserve dans la cuvée du Brut Premier varie, selon les années, de 6 à 10 %.

Vieillissement : 3 ans environ.

Dosage :

11 à 12 g/l. Le plus grand soin est apporté à la liqueur de dosage qui est élaborée à partir d'un assemblage sélectionné des 8 à 10 meilleurs crus du vignoble Louis Roederer vieillis en foudre de chêne.

Notes de dégustation :

Couleur légèrement dorée. Perlage fin et persistant. Bouquet riche et subtil aux notes d'amandes et de pain grillé. Attaque franche, structure crémeuse. Parfait équilibre entre la structure et le fruité du Pinot Noir et la finesse du Chardonnay.

Les vins de réserve confèrent une complexité, une vinosité et une rondeur caractéristiques du style Louis Roederer.

Harmonie des vins et des mets :

Le Brut Premier est d'abord apprécié à l'apéritif en raison de sa fraîcheur et de sa finesse, mais sa structure permet également de l'associer à certains poissons et crustacés.

Commentaires de Presse :

« Dirigée avec brio par Jean-Claude Rouzaud et son fils Frédéric, la maison Roederer fait partie de l'élite et signe des vins de grande qualité, élaborés avec soin et maîtrise. Chez Roederer, tout est bon. Brut Premier; une référence en Champagne non millimé. La forte contribution de deux tiers de raisins noirs explique son caractère vineux et sa plénitude; des saveurs riches et une fraîcheur exemplaire. Une régularité à toute épreuve.

Le Guide du Vin – Michel Phaneuf »

« 91 points – Wine Spectator »

« 89 points – The Wine Advocate »



Produit Régulier +268771
Représenté par
Le Marchand de vin
(514) 481-2046 info@mdv.ca