

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ 2004



Elaboration :

Composition de la cuvée : 70% Pinot noir / 30% Chardonnay

Vieillessement : Un peu plus de 4 ans sur lie.

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 :

De couleur rose avec d'intense reflet rougeâtre. Nez remarquablement intense, pure et précis. Perlage fin et persistant. Fruité intense avec un bouquet riche et subtil. Très frais et élégant, une synthèse parfaite de goût et de texture dominé par la structure du Pinot noir. Naturellement crémeux et harmonieux.

Harmonie des vins et des mets :

Très apprécié avec le saumon, l'agneau et même le faisan. Accompagne aussi très bien les fromages crémeux. Au dessert, servez le avec un sabayon.

Commentaire de presse sur le millésime :

«Crisp and green, in a grassy, verdant way. Shows plenty of lime, orange peel and apple notes, with a touch of fresh-cut grass or chive. Balanced and elegant with subtle length.

90 points – Wine Spectator»



Produit de spécialité #368415
Représenté par
Le Marchand de vin
(514) 481-2046 info@mdv.ca