



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

Champagne Louis Roederer Brut Premier



Producteur:

La Maison Louis Roederer est une des rares sociétés qui soit restée, depuis sa fondation en 1776, une propriété familiale. Elle fait partie des trois plus importantes maisons de champagne indépendantes à ce jour. La plus grande richesse de Champagne Louis Roederer réside dans son vignoble de 242 hectares - l'un des plus beaux de Champagne - harmonieusement réparti entre les principales zones de production Montagne de Reims, Vallée de la Marne et Côte des Blancs. Les parcelles de ce vignoble sont classées à 98 % sur l'échelle des Crus et couvrent les 2/3 des besoins en raisins de la Maison. Le fleuron de la maison Louis Roederer est sa cuvée Cristal. Elle fut spécialement créée pour le Tsar Alexandre II en 1876. Elle est élaborée avec le même soin et les mêmes exigences, à partir des raisins exclusifs du vignoble Roederer provenant des 10 secteurs classés 100 % Grands Crus et plantés de vignes âgées d'au moins 25 ans. Tous ces critères sont la clef du succès de ce merveilleux champagne, l'un des plus recherchés au monde.

Note de dégustation:

Délicat, fluide, d'une étrange évidence. Couleur jaune brillant à reflets dorés. Effervescence très dynamique avec formation d'un beau cordon régulier. Bouquet d'agrumes confits (citron) aux notes zestées, acidulées, associées à la douceur des noisettes grillées, des fleurs d'acacia suaves et encore pleines de sève. À l'aération, on distingue le bois frais, les épices fines (poivre, cardamome), la fève de cacao et les notes de nougat au miel qui redonnent de la profondeur aromatique. Bouche complète, fluide, sphérique et fraîche à la fois. L'attaque est centrée sur le fruit juteux, droit, dense, pur mais tout en douceur, pour se prolonger dans une fraîcheur saline donnant une remarquable précision minérale, une élégance sans aucun excès. La perception est délicate, fluide, souple, cohérente, et d'une étrange évidence !

Appellation: Champagne AOC

Assemblage:

40% Chardonnay, 20% Meunier, 40% Pinot Noir.
Dont 10% de vins vinifiés sous bois. Fermentation malolactique partielle.

Notation:

CSWWC 2016	Médaille d'Or
CSWWC 2018	Best Non-Deluxe Champagne
CSWWC 2020	Best Non-Deluxe Champagne
Decanter	NV Champagne Trophy*****
Decanter Awards 2011	Gold
Falstaff	93 Points
Parker	93 Points
Richard Juhlin	91 Points
Wine Enthusiast	92 Points
Wine Spectator	92 Points

Température de consommation: 7-10 °C

Information complémentaire:

Dans notre assortiment, nous tenons à votre disposition des bouteilles en divers contenus, avec ou sans étui. N'hésitez pas à contacter votre directeur régional ou tout simplement à consulter notre liste de prix actuelle.