MAISONS MARQUES ET DOMAINES

Champagne Louis Roederer Brut Nature Rosé 2015

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 recherché au monde.

Note de dégustation:

Couleur rose aux reflets brillants et frais. Effervescence généreuse et lente. Bouquet profond de Pinot noir mêlant les délicats agrumes (oranges sanguines de l'Etna), les fruits rouges (cassis) et les épices (pointe de camphre). À l'aération, les fruits rouges se mêlent à des notes miellées qui rappellent le pain d'épices. Bouche à l'attaque enveloppante, juteuse, concentrée et fruitée. Le fruit solaire et sa texture sucrée donnent l'impression de croquer dans une mûre à parfaite maturité. Équilibre magistralement sensuel grâce à la texture, la matière poudrée qui vient parfaitement équilibrer le zéro dosage. Viennent ensuite des notes un peu plus épicées (camphre), lardées (fumées) et iodées qui ouvrent la voie de l'Umami.

Appellation: Champagne AOC

Assemblage:

37% Chardonnay, 13% Meunier, 50% Pinot Noir.
Origine: Vignoble de "la Rivière"
Cru: Cumières
Vins sous bois: 11%
Fermentation Malolactique: 30%
Dosage: 0g

Notation: 2015

Vinous	94 Points
Wine Spectator	94 Points

Température de consommation: 7-10 °C

Information complémentaire:

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

MMD Suisse SA · Villa Weiermatt · 5012 Schönenwerd · Téléphone 062 289 70 70 · Fax 062 289 70 71
info@mmdsuisse.com · www.mmdsuisse.com