



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

Champagne Louis Roederer Brut Vintage 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 recherchés au monde.

Note de dégustation:

Couleur jaune soutenue à reflets dorés, légèrement ambrés. Effervescence dynamique et intense. Bouquet de Pinot noir intense mêlant les fruits rouges acidulés (groseille) et les fruits jaunes juteux et gorgés de soleil (mirabelle, pêche de vigne). À l'aération, viennent les traditionnels arômes des Pinots noirs de « la Montagne » : fruits secs et fumés associés à quelques notes acidulées et épicées (poivre blanc). Bouche dynamique, concentrée et puissante. Texture charnue et vineuse, avec une présence acide qui intègre de façon évidente le jus concentré et la fraîcheur. La structure est tonique, ciselée, presque classique et ferme. Le fruité laisse progressivement la place à la douceur des notes chocolatées (fève de cacao) voire une légère torrification. La finale révèle le fruit concentré, rôti et confit, toujours soutenu par des saveurs salines et salivantes. La sensation finale est magnifiquement déliée, généreuse et gracieuse.

Appellation: Champagne AOC

Assemblage:

30% Chardonnay, 70% Pinot Noir.

Vins sous-bois: 34%

Fermentation malolactique: 24%

Dosage: 8g/l

Notation: 2014

Falstaff 94 Points

Tim Atkin 94 Points

Wine Spectator 93 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 et de différents millésimes. N'hésitez pas à contacter votre directeur régional ou tout simplement à consulter notre liste de prix actuelle.

