



2015 Champagne Brut Nature

Louis Roederer & Philippe Starck

Puissant, pur et d'une sublime clarté

Accompagne idéale:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Champagne

Producteur:

Louis Roederer

Notation(s):

James Suckling 95/100, Score 18.5/20

Elevage:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

12.5 %

Cépage(s):

46% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 17% Meunier

Référence:

1005715

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Champagne Brut Nature

Louis Roederer & Philippe Starck

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	46% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 17% Meunier
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Bien frais à 6-10 degrés