



## 2017 Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Chaque année, un des meilleurs Champagnes Rosés

**Description:**

Le champagne rosé provient de 35 petites parcelles, les sols chauds du vignoble "La Rivière" sont plantés de pinot noir, et les sols calcaires plus frais sont destinés aux cépages chardonnay.

**Accompagne idéale:**

Vous apprécierez ce vin aussi bien à l'apéro avec des amuse-bouches, qu'avec des plats plus élaborés comme des médaillons de veau à la crème, toutes sortes de pâtés ou des bouchées à la reine. Il s'accorde en outre à merveille avec les poissons et fruits de mer, comme le saumon fumé, les gambas, le sandre ou le homard, mais aussi la volaille fine.

**Conseils de service:**

Bien frais à 6-10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Champagne
<b>Producteur:</b>	Louis Roederer
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Référence:</b>	1817317

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Champagne Brut Rosé**

Louis Roederer

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés