



## 2016 Champagne Blanc de Blancs

Brut vintage, Louis Roederer

Un Chardonnay rare, de Louis Roederer

**Description:**

Les raisins utilisés pour le Blanc de Blanc proviennent d'une seule parcelle située dans le vignoble de La Côte, au cœur de la Côte de Blanc. Le Blanc de Blanc Vintage vieillit en moyenne 5 ans sur lies et repose au moins 6 mois après le dégorgement. De cette manière, il peut parfaire sa maturité.

**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):**

Score 18.5/20

**Elevage:**

en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

12.5 %

**Cépage(s):**

100% Chardonnay

**Référence:**

1018816

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

Taille: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs

Brut vintage  
Louis Roederer

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Bien frais à 6-10 degrés