



2015 Champagne Brut Nature

Louis Roederer & Philippe Starck

Potente, puro e sublimemente chiaro

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine: Francia

Regione: Champagne

Produttore: Louis Roederer

Valutazioni: James Suckling 95/100, Score 18.5/20

Vinificazione: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Varietà d'uva: 46% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 17% Meunier

Numero di articolo: 1005715

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Nature

Louis Roederer & Philippe Starck

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	46% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 17% Meunier
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi