



2015 Champagne Blanc de Blancs

Brut vintage, Louis Roederer

Un raro Chardonnay di Louis Roederer

Descrizione del vino:

Le uve utilizzate per il Blanc de Blanc provengono da un'unica parcella del vigneto La Côte, nel cuore della Côte de Blanc. Il Blanc de Blanc Vintage viene invecchiato in media 5 anni sui lieviti e riposa per almeno 6 mesi dopo la sboccatura. Questo gli permette di perfezionare la sua maturità.

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:	Decanter 95/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20
Vinificazione:	in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1018815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Brut vintage

Louis Roederer

Origine:	Francia
Valutazioni:	Decanter 95/100, Score 18.5/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi