



## 2016 Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

Ogni anno, uno dei migliori champagne rosé

### Descrizione del vino:

Lo Champagne rosé proviene da 35 piccoli appezzamenti, i terreni caldi del vigneto "La Rivière" sono coltivati a pinot nero, mentre i terreni calcarei più freschi sono destinati a uve chardonnay.

### Abbinamenti:

Potrete apprezzare questo vino sia come aperitivo con amuse-bouche, sia con piatti più elaborati come medaglioni di vitello in salsa di panna, tutti i tipi di paté o bouchées à la reine. Si abbina inoltre magnificamente a pesce e frutti di mare, come salmone affumicato, gamberi, luccio perca o aragosta, nonché a pollame pregiato.

### Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Louis Roederer
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 94/100, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	1817316

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Brut Rosé

Louis Roederer

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 94/100, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	62% Pinot Noir, 38% Chardonnay
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Ben raffreddato a 6-10 gradi