



## 2016 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

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Louis Roederer
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	1018816

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs

Brut vintage  
Louis Roederer

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