



THÉOPHILE BRUT BY LOUIS ROEDERER - ETUI

PRODUIT

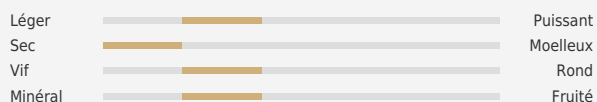
Présentation

Le **Champagne Théophile Brut** est une cuvée élégante et accessible qui incarne parfaitement l'art de vivre à la française. Elaboré par la Maison Louis Roederer, ce champagne s'appuie sur un assemblage harmonieux de Pinot Noir, Chardonnay et Meunier, issu de raisins soigneusement sélectionnés. Théophile Brut se distingue par son style frais, vif et fruité, idéal pour les moments de convivialité et les apéritifs festifs. Son étiquette vintage, inspirée des années 1930, reflète son esprit joyeux et authentique, séduisant autant les amateurs de champagne que les néophytes.

Notes de dégustation

La robe dorée claire, animée de bulles fines et élégantes, invite à la dégustation. Le nez révèle des arômes délicats de fruits blancs (poire, pomme), agrémentés de notes florales et de légères nuances briochées. En bouche, l'attaque est fraîche et vive, suivie d'une belle rondeur et d'une finale persistante où s'expriment des saveurs fruitées et une subtile minéralité. Théophile Brut est un champagne polyvalent, parfait pour accompagner des apéritifs, des fruits de mer, des volailles ou des plats légers.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	1,5L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	à boire
Cépages	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir