



LOUIS ROEDERER VINOOTHÈQUE BRUT MILLÉSIMÉ

PRODUIT

Présentation

Le *Champagne Louis Roederer Vinothèque 1996* est une œuvre d'exception, une cuvée rare issue des caves les plus secrètes de la Maison. Conservé pendant plus de deux décennies sur lies, puis affiné sur pointe et dégorgé à maturité parfaite, ce vin révèle la quintessence du temps et du terroir. Issu exclusivement des meilleurs crus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs, ce champagne millésimé est élaboré à partir d'un assemblage de **Pinot noir** et de **Chardonnay** d'une rare pureté. La collection *Vinothèque* incarne la vision ultime de Louis Roederer : sublimer le vieillissement pour offrir des sensations d'une profondeur inégalée.

Notes de dégustation

Le Vinothèque 1996 dévoile une robe dorée intense aux reflets cuivrés, sublimée par une effervescence fine et délicate. Le nez est d'une complexité envoûtante, mêlant des arômes évolués de fruits secs, de brioche chaude, de miel, de truffe blanche et d'agrumes confits, ponctués de subtiles notes de cire d'abeille et de safran. En bouche, la texture est soyeuse, ample, presque caressante, portée par une tension minérale encore incroyablement vive. La finale, d'une longueur majestueuse, allie puissance, fraîcheur et élégance dans une harmonie fascinante. Ce champagne est une expérience sensorielle à part entière, taillée pour les amateurs éclairés.

Typicité du millésime 1996

Le millésime 1996 est l'un des plus légendaires du XXe siècle en Champagne, marqué par une combinaison exceptionnelle de **maturité élevée** et **d'acidité très prononcée**. Ce contraste unique a donné naissance à des vins d'une longévité rare, à la fois riches, tendus et expressifs. Chez Roederer, ce millésime a été interprété avec une maîtrise parfaite, révélant un équilibre magistral entre concentration, fraîcheur et finesse. Aujourd'hui, après près de 30 ans de vieillissement, le Vinothèque 1996 incarne toute la magie de ce grand millésime, offrant une profondeur et une complexité que seul le temps peut révéler.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays

Champagne / France

Type de vin

Blanc



NOTATIONS

The World's Most Admired
Champagne Brand : N°1

Volume	1,5L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir