



LOUIS ROEDERER BRUT "BLANC DE BLANCS" - ETUI DELUXE

PRODUIT

Présentation

Le *Champagne Louis Roederer Brut Blanc de Blancs 2017* incarne la pureté et la finesse du Chardonnay selon Louis Roederer. Issu exclusivement des grands terroirs de la **Côte des Blancs**, notamment d'**Avize** et **Le Mesnil-sur-Oger**, ce champagne est le reflet d'une sélection parcellaire rigoureuse et d'un engagement profond envers une viticulture durable. Véritable hommage à la fraîcheur crayeuse du Chardonnay champenois, cette cuvée 100 % Blanc de Blancs allie précision, minéralité et élégance. Un champagne ciselé, vibrant, qui séduit par son énergie et sa droiture.

Notes de dégustation

La robe est pâle et lumineuse, ornée de reflets dorés et animée par une effervescence fine et dynamique. Le nez s'ouvre sur des notes délicates de fleurs blanches, de zeste de citron, de noisette fraîche et de pierre à fusil. Avec l'aération, des arômes plus pâtisseries apparaissent, soulignant la complexité de l'élevage. En bouche, l'attaque est vive, droite, puis le vin s'épanouit sur une texture soyeuse, élégamment crayeuse, avec une acidité parfaitement intégrée. La finale, longue et saline, exprime toute la noblesse des grands Chardonnays de terroir. Un Blanc de Blancs d'une grande pureté, à la fois tendu et raffiné.

Typicité du millésime 2017

L'année 2017 fut marquée par un climat contrasté en Champagne, avec un printemps précoce suivi de conditions estivales irrégulières. Cependant, les terroirs de la Côte des Blancs, et en particulier ceux cultivés en biodynamie par Roederer, ont permis de produire des Chardonnays d'une **belle maturité** et d'une **acidité naturelle préservée**, donnant des vins très expressifs et ciselés. Le Blanc de Blancs 2017 reflète cette tension naturelle et cette élégance minérale typique des grands sols crayeux. C'est un champagne droit, vibrant et cristallin, promis à une belle évolution en cave.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L



NOTATIONS

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

Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Chardonnay