



LOUIS ROEDERER BRUT NATURE ROSÉ VINTAGE - CUVÉE "PHILIPPE STARCK"

PRODUIT

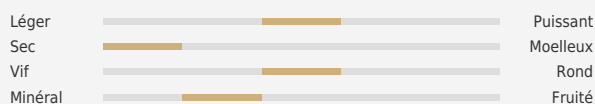
Présentation

Né de la collaboration visionnaire entre la Maison Louis Roederer et le designer Philippe Starck, le **Brut Nature Rosé 2015** est un champagne radical, audacieux et résolument contemporain. Ce millésime solaire, cultivé en biodynamie sur les terres argilo-calcaires de Cumières, donne naissance à une cuvée sans dosage, qui sublime la pureté du fruit et la vérité du terroir. L'assemblage, dominé par le Pinot Noir complété de Chardonnay et d'un soupçon de Meunier, révèle un style unique : une expression brute, précise et vibrante du champagne rosé. Le flacon, à l'esthétique minimaliste signée Starck, reflète parfaitement l'esprit de ce vin : pur, libre et singulier.

Notes de dégustation

Sa robe rose pâle, légèrement cuivrée, est parcourue de bulles fines et dynamiques. Le nez s'ouvre avec franchise sur des notes de fruits rouges croquants (groseille, fraise des bois), d'agrumes zestés et de fleurs séchées, relevées par une touche iodée et épicée. En bouche, l'attaque est tendue, droite, presque saline, avec une énergie vibrante et une texture crayeuse remarquable. L'absence de dosage permet au vin de s'exprimer dans toute sa vérité : une fraîcheur ciselée, un fruit pur et une finale longue et saline. Un champagne de gastronomie et de caractère, idéal avec des sashimis, une cuisine végétale subtile ou des plats épicés d'inspiration asiatique.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

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

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Rosé
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

