



THÉOPHILE BY LOUIS ROEDERER - BRUT ROSÉ

PRODUIT

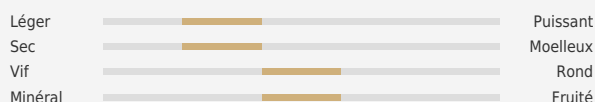
Presentatie

Champagne Théophile Brut Rosé is een cuvée vol charme, die zijn retro-etiket weerspiegelt, geïnspireerd op de jaren 30, een knipoog naar de Franse levenskunst. Deze roséchampagne, geproduceerd door Maison Louis Roederer, drukt een vrijere en feestelijkere benadering van de champagnestijl uit, terwijl hij profiteert van dezelfde uitstekende expertise. Gemaakt van een blend van Pinot Noir, Meunier en Chardonnay, met een portie zorgvuldig geselecteerde rode champagnewijn, verleidt Théophile Brut Rosé met zijn heerlijke fruitigheid, levendigheid en elegantie. Een aangename champagne, te genieten als aperitief of bij eenvoudige, verfijnde gerechten.

Proefnotities

In het glas kondigt de heldere zalmroze kleur, verlevendigd door een fijne mousse, een prachtige frisheid aan. De neus is expressief en charmant, met aroma's van verse aardbei, rode bes en framboos, vergezeld door tonen van Engelse snoepjes en zomerbloemen. In de mond is de aanzet levendig en fruitig, ondersteund door een aangename zuurgraad die de rondheid van de wijn in evenwicht brengt. We vinden rode bessen, ondersteund door een delicate mineraliteit en een zeer dorstlessende, pittige afdrank. Théophile Brut Rosé is de ideale begeleider voor spontane, gastronomische momenten: tapas, fijne charcuterie, zomerse salades of desserts met rood fruit.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

:

IDENTITÉ

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

