



THÉOPHILE BY LOUIS ROEDERER - BRUT

PRODUIT

Presentatie

De **Champagne Théophile Brut** is een elegante en toegankelijke cuvée die de Franse levenskunst perfect belichaamt. Deze champagne, geproduceerd door Maison Louis Roederer, is gebaseerd op een harmonieuze blend van Pinot Noir, Chardonnay en Meunier, gemaakt van zorgvuldig geselecteerde druiven. Théophile Brut onderscheidt zich door zijn frisse, levendige en fruitige stijl, ideaal voor gezellige momenten en feestelijke aperitieven. Het vintage etiket, geïnspireerd op de jaren 30, weerspiegelt de vrolijke en authentieke geest van de champagne, die zowel champagneliefhebbers als beginners aanspreekt.

Proefnotities

De lichtgouden kleur, verlevendigd door fijne, elegante bubbels, nodigt uit tot proeven. De neus onthult delicate aroma's van wit fruit (peer, appel), versterkt door florale tonen en lichte brioche nuances. In de mond is de aanzet fris en levendig, gevolgd door een mooie rondheid en een lange afdronk met fruitige smaken en een subtiele mineraliteit. Théophile Brut is een veelzijdige champagne, perfect te combineren met aperitieven, zeevruchten, gevogelte of lichte gerechten.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

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