



LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ VINTAGE - ETUI

PRODUIT

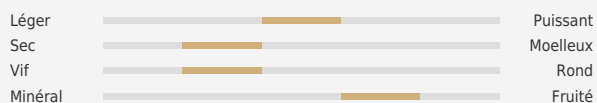
Présentation

Le Champagne Louis Roederer Brut Rosé Millésimé 2017 incarne l'élégance et le savoir-faire d'une maison emblématique de la Champagne. Élaboré à partir d'un assemblage précis de Pinot Noir (majoritaire) et de Chardonnay issus de parcelles classées Grand et Premier Cru, ce millésime 2017 est le fruit d'une année contrastée, où le talent des œnologues a su magnifier la fraîcheur et la finesse du terroir. Sa vinification partielle sous bois et sa méthode de saignée - signature de la maison - lui confèrent une structure exceptionnelle et une personnalité unique, alliant intensité et raffinement. Ce champagne rosé de gastronomie séduit autant par sa robe saumonée éclatante que par son profil aromatique délicatement construit.

Notes de dégustation

À l'œil, le Brut Rosé 2017 dévoile une robe rose pâle aux reflets cuivrés, traversée de fines bulles persistantes. Le nez est expressif et complexe, mêlant des arômes gourmands de petits fruits rouges (framboise, groseille) à des notes florales subtiles, d'agrumes confits et de légères touches fumées. En bouche, l'attaque est vive, élégante, puis laisse place à une texture soyeuse et minérale. Les saveurs de fruits mûrs, de zestes d'orange et de poivre blanc se prolongent dans une finale longue, fraîche et délicatement saline. Un champagne racé, parfait pour sublimer des mets raffinés comme un tartare de thon, un saumon gravlax ou encore un pigeon rôti aux épices douces.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

The World's Most Admired

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 Noir



Champagne Brand : N°1