



LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ VINTAGE

PRODUIT

Présentation

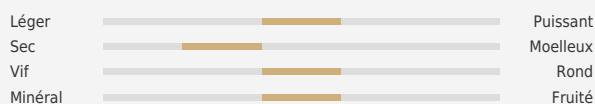
Le Champagne Louis Roederer Brut Rosé Millésimé 2013 incarne la précision et la maîtrise d'un grand nom de la Champagne, même dans les millésimes les plus exigeants. L'année 2013, marquée par un cycle végétatif long et un climat frais, a donné naissance à des vins d'une grande fraîcheur et d'une superbe tension. Ce rosé est élaboré selon la méthode de la saignée, à partir de Pinot Noir de Cumières et de Chardonnay de la Côte des Blancs, vinifiés partiellement sous bois pour apporter complexité et rondeur.

Fidèle à l'esprit de la maison Roederer, ce millésimé se distingue par sa pureté, sa précision et sa capacité à vieillir magnifiquement.

Notes de dégustation

À l'œil, il séduit par une robe rose pâle aux reflets dorés et par sa bulle fine, vive et régulière. Le nez est délicat, tout en finesse, avec des arômes élégants de fruits rouges frais (fraise des bois, cerise), de zestes d'agrumes, de fleurs blanches et de subtiles nuances toastées et épicées. En bouche, le vin révèle une attaque vive, tendue, presque cristalline, suivie d'une texture ciselée et minérale. L'équilibre est remarquable entre la fraîcheur du millésime, la profondeur du fruit et la finesse des amers en finale. Un rosé de caractère, vibrant et racé, à marier idéalement avec un carpaccio de Saint-Jacques, un canard aux cerises ou un dessert fruité peu sucré.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

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

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Rosé
Volume	1,5L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir

