



LOUIS ROEDERER BRUT MILLÉSIMÉ

PRODUIT

OFFRE: 6 + 1 OFFERTE

Présentation

Le *Champagne Louis Roederer Brut Millésimé 2016* incarne l'élégance et la précision d'un grand vin de Champagne issu d'une seule année remarquable. Élaboré exclusivement lors des millésimes d'exception, ce champagne reflète fidèlement la personnalité unique de l'année 2016, marquée par un été sec et ensoleillé. Composé majoritairement de Pinot noir (environ 65 %) provenant des grands crus de la Montagne de Reims, et de Chardonnay (environ 35 %) issu de la Côte des Blancs, il exprime la richesse, la structure et la profondeur caractéristiques des terroirs d'altitude soigneusement sélectionnés par la Maison Roederer.

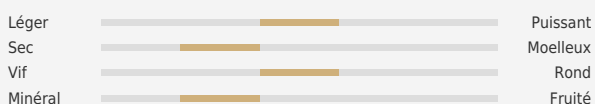
Notes de dégustation

À la dégustation, le Brut Millésimé 2016 séduit par sa robe dorée brillante et son effervescence fine et régulière. Le nez est complexe, dévoilant des arômes mûrs de fruits jaunes (pêche, mirabelle), de fleurs blanches, d'amande grillée et de légères notes épicées. En bouche, l'attaque est précise et généreuse, suivie d'une texture ample et crayeuse. La maturité du millésime se combine à une tension minérale qui prolonge la finale, saline et persistante. C'est un champagne de gastronomie, racé et vibrant, qui gagnera encore en complexité avec quelques années de garde.

Un Grand Millésime d'Équilibre et de Caractère

Louis Roederer signe ici un grand vin millésimé, à la croisée de la puissance et de la finesse. Le Brut 2016 incarne la vision de la Maison : révéler l'essence d'un millésime à travers le prisme de terroirs d'exception cultivés en biodynamie. Équilibré, raffiné et expressif, il s'adresse aux amateurs de champagnes structurés, capable d'accompagner tout un repas ou de sublimer des accords sophistiqués. Une expression magistrale du style Roederer, à la fois fidèle à la tradition et résolument contemporaine.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Volume	1,5L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	10 ans



NOTATIONS

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