



LOUIS ROEDERER BRUT "BLANC DE BLANCS" - ETUI DELUXE

PRODUIT

Présentation

Le *Champagne Louis Roederer Brut Blanc de Blancs 2015* célèbre l'expression la plus noble du Chardonnay champenois, dans une cuvée issue exclusivement des prestigieux terroirs de **la Côte des Blancs**, principalement **Avize** et **Le Mesnil-sur-Oger**. Véritable vin de terroir, ce Blanc de Blancs témoigne de la maîtrise de la Maison Roederer dans l'art de la viticulture parcellaire et du vieillissement patient. 2015 marque une année solaire, et ce champagne en exprime la générosité avec grâce, sans jamais perdre en fraîcheur ni en tension. Une cuvée lumineuse, à la fois ample et vibrante.

Notes de dégustation

Dans le verre, la robe est d'un or pâle éclatant, traversée par une effervescence fine et régulière. Le nez est riche et élégant, mêlant des notes de fleurs blanches, d'agrumes confits, de fruits secs et de pâte d'amande, le tout rehaussé par une subtile touche crayeuse et vanillée. En bouche, l'attaque est soyeuse, presque crémeuse, avec une belle ampleur. Le vin développe ensuite une fraîcheur tonique et une minéralité tendue qui équilibrent parfaitement la maturité du millésime. La finale est pure, longue, saline et d'une belle verticalité. Un Blanc de Blancs complet, généreux et précis.

Typicité du millésime 2015

L'année 2015 a été marquée par un **été chaud et sec**, favorisant une excellente maturation des raisins. Les Chardonnays de la Côte des Blancs ont profité de ces conditions idéales pour développer **une belle concentration, une rondeur naturelle**, tout en conservant **une structure acide suffisante** pour garantir équilibre et potentiel de garde. Chez Louis Roederer, cette richesse solaire est parfaitement domptée grâce à une vinification maîtrisée et à l'expression minérale des grands terroirs crayeux. Le Blanc de Blancs 2015 incarne ainsi un style plus généreux et enveloppant, tout en conservant l'élégance aérienne propre aux grandes cuvées de Chardonnay.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	1,5L



NOTATIONS

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

Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Chardonnay