



LOUIS ROEDERER BLANC DE BLANCS - ETUI

PRODUIT

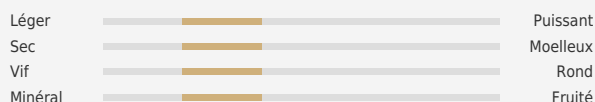
Présentation

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.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

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

IDENTITÉ

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