ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

LOUIS ROEDERER VINTAGE BRUT 2018 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant
Louis Roederer

Titre alcoométrique
12.5 %

Cépage
Chardonnay , Pinot Noir

Processus de fabrication
Le processus de fabrication de Louis Roederer allie artisanat traditionnel et techniques modernes pour garantir la haute qualité et la personnalité unique de son champagne. Chaque récolte de raisins est soigneusement sélectionnée, suivie d'un vieillissement unique en fûts de chêne qui donne au vin de la profondeur et fait éclore les arômes de manière harmonieuse.

Température de dégustation
7 °C - 10 °C

A boire jusqu'au
2040

Prix
Jancis Robinson , 18 Points
Jeb Dunnuck , 94 Points

89.00
(y compris la TVA)