

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

Der Herstellungsprozess von Louis Roederer verbindet traditionelle Handwerkskunst mit modernen Techniken, um die hohe Qualität und die einzigartige Persönlichkeit seines Champagners zu gewährleisten. Jedes Traubenlese wird sorgfältig ausgewählt, gefolgt von einer einzigartigen Veredelung in Eichenfässern, die dem Wein Tiefe verleiht und die Aromen harmonisch entfaltet.

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)