

LOUIS ROEDERER ROSÉ MILLÉSIME BRUT 2016 CHAMPAGNE AC 12.5° 37.5CL



37.5cl

Fabricant

Louis Roederer

Titre alcoométrique

12.5 %

Processus de fabrication

Au fil des années, Louis Roederer a développé un procédé unique en Champagne pour la vinification de ses champagnes rosés. Grâce à ce que l'on appelle l'infusion, il parvient non seulement à mettre en avant le caractère juteux du pinot noir, mais aussi à conserver sa fraîcheur. Pas de fermentation malolactique. Vieilli à 24 % en fûts de chêne. Élevage en bouteille pendant quatre ans. Stockage supplémentaire de six mois après le dégorgement.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

actuel 54.00

(y compris la TVA)