ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

LOUIS ROEDERER ROSÉ MILLÉSIME BRUT 2017 CHAMPAGNE AC 12.5° 37.5CL

37.5cl

Fabricant
Louis Roederer

Titre alcoométrique
12.5 %

Processus de fabrication
Louis Roederer hat für die Kelterung seiner Rosé-Champagner im Laufe der Jahre ein in der Champagne einzigartiges Verfahren entwickelt. Durch die sogenannte Infusion gelingt es nicht nur die Saftigkeit des Pinot Noir in den Vordergrund zu rücken, sondern auch seine Frische beizubehalten. Keine malolaktische Gärung. 24 % in Eichenfässern gereift. Ausbau erfolgt über vier Jahre in der Flasche. Weitere sechsmonatige Lagerung nach dem degorgieren.

Température de dégustation
8 °C - 10 °C

actuel 54.00
(y compris la TVA)