

LOUIS ROEDERER ROSÉ MILLÉSIME BRUT 2016 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Louis Roederer

Titre alcoométrique

12.5 %

Processus de fabrication

Louis Roederer a développé au fil des ans un procédé unique pour l'élaboration 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, mais aussi à conserver sa fraîcheur. Pas de fermentation malolactique. Maturé à 24 % en fûts de chêne. Élevage en bouteille pendant plus de quatre ans. Affinage supplémentaire de six mois après le dégorgement.

Température de dégustation

8 °C - 10 °C

actuel 94.00

(y compris la TVA)