LOUIS ROEDERER ROSÉ MILLÉSIME BRUT 2017 CHAMPAGNE AC 12.5° 75CL



75cl

Marke
Louis Roederer

Herkunft Land
Frankreich

Herkunft Region
Champagne

Jahrgang
2017

Alkoholgehalt
12.5 %

Weinfarbe
Rosé

Rebsorte
Chardonnay , Pinot Noir

Passt zu Eintopf , Lamm,Wild,Rind

Herstellungsprozess
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 Pinots 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.

Temperatur
8 °C - 10 °C

Allergene
Enthält Sulfite , Hefe

86.00
(inkl. MwSt.)