Brut Premier

Champagne AOC 2013

Louis Roederer

Brut Premier Aoc unisce i vini vinificati in fusti di rovere dei tre vitigni della Champagne, provenienti da diversi cru selezionati da Louis Roederer. Viene fatto invecchiare per 3 anni in cantina e riposare almeno 6 mesi dopo lo sboccamento.

Punto di equilibrio tra giovinezza e maturità, tra seduzione e carattere, tra freschezza e vinosità, Brut Premier è un vino di assemblaggio ampio e strutturato, elegante ed energico, incredibilmente vibrante. La sua trama strutturata, la sua ricchezza e persistenza sono decisamente vinose. Completo, complesso, moderno e possente al tempo stesso, rimane pur sempre un grande classico.

CARATTERISTICHE

Tipo	Champagne
Sottotipo	Blanc de Blancs
Disciplinare	Champagne
Denominazione	AOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Francia
Regione di produzione	Champagne
Localizzazione	Reims
Vitigno	Chardonnay 40% ;Pinot Nero 40% ;Pinot Meunier 20%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Oro pallido con perlage fine e persistente
Gusto	In bocca sentori di pane tostato, briosciato, vaniglia, lungo e persistente con grande struttura e armonia
Profumo	Al naso profumi di frutta fresca
Abbinamenti	Antipasti di pesce, antipasti di crostacei, minestre di pesce, minestre di crostacei, zuppe di crostacei, zuppe di pesce, primi con pesce, primi con crostacei, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei
Temperatura di servizio	9°-11°C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Champagne prodotto con Metodo Champenoise, chiamato Metodo Classico in Italia, con rifermentazione in bottiglia
Maturazione	Per 3 anni in cantina e per ulteriori 6 mesi in bottiglia dopo lo sboccamento