



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Oro pallido con perlage fine e persistente
<b>Gusto</b>	In bocca sentori di pane tostato, brioscato, vaniglia, lungo e persistente con grande struttura e armonia
<b>Profumo</b>	Al naso profumi di frutta fresca
<b>Abbinamenti</b>	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
<b>Temperatura di servizio</b>	9°-11°C

## DATI DI PRODUZIONE

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