

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