

**LOUIS ROEDERER ROSÉ MILLÉSIME
BRUT 2019 CHAMPAGNE AC 12.5°
37.5CL**



37.5cl

Marke
Louis Roederer

Herkunft Land
Frankreich

Herkunft Region
Champagne

Jahrgang
2019

Alkoholgehalt
12.5 %

Weinfarbe
Rosé

Rebsorte
Chardonnay , Pinot Noir

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 Pinot Noir 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.

Trinktemperatur
8 °C - 10 °C

Allergene
Enthält Sulfite , Hefe

54.00
(inkl.
MwSt.)

Gewicht	0.9kg
Länge	69mm
Breite	69mm
Höhe	264mm