



0010806

Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2013

750 ml 6 /c

Procedencia: Reims, Champagne – Francia.

Varietades: Pinot Noir 67% y Chardonnay 33%.

Crianza: 4 años de maduración sobre lías y un reposo de 6 meses como mínimo tras el degüelle.

Nariz: Bouquet complejo dominado por una frescura casi mentolada y frutas aciduladas, fresa silvestre y frambuesa. Aparecen luego acentos especiados y ahumados. Frutos secos, almendras tostadas y haba de cacao.

Boca: Ataque redondo, carnoso y amplio. Textura sedosa, frutas maduras acompañadas de matices avellanados y de grano de cacao. Prolongado final fresco con notas minerales.

Maridajes opcionales entre otros: Preparaciones de sabores intensos ya sea por la técnica de preparación como la parrilla o salsas o ingredientes que potencialicen la intensidad del plato. Pescados como la trucha, el atún y el salmón. Mariscos en general, arroces o pastas. Los platos con tomate también se entenderán muy bien con este gran vino.

92 Pts, 2013 - Wine Spectator