



0010805

### Louis Roederer Brut Premier

750 ml 6 /c

Procedencia: Champagne – Francia.

Variedades: Pinot Noir 40%, Chardonnay 40% y Pinot Meunier 20%.

Crianza: 3 años de maduración sobre lías y un reposo de 6 meses como mínimo tras el degüelle.

Nariz: Aromático. Complejo, combina frutos blancos maduros como la pera, con sutiles toques ahumados, especiados y florales. Tienes recuerdos a miel y vainilla.

Boca: Desde el primer momento, deja constancia de su personalidad y seducción: la textura es amplia y carnosa, e incorpora de manera bastante inesperada caracteres de madurez y vinosidad combinados con los toques más afrutados y refrescantes. Su frescor y finura son toda una fiesta. Es completo, complejo, moderno y potente a la vez, sin dejar de ser un gran clásico.

Maridajes opcionales entre otros: Patés, langostinos, cangrejo, camarones, langosta, caviar y pescados blancos. Surtido de frutos secos y brioche.

92 Pts, NV - Robert Parker

0010811 375 ml 12 /c