



0010812

Louis Roederer Brut Nature

750 ml 12 /c

Procedencia: Reims, Champagne – Francia.

Varietades: Pinot Noir 50%, Chardonnay 33% y Pinot Meunier 17%.

Crianza: 5 años de maduración sobre lías y un reposo de 6 meses como mínimo tras el degüelle.

Nariz: Intenso bouquet que combina flores dulces (madreselva), fruta amarilla (melocotón), frutos secos ligeramente tostados (avellanas). Le siguen notas especiadas y maduras, que recuerdan la crema de castañas.

Boca: Su ataque es largo y ligero. Textura cremosa, exquisita frescura, magnífica expresión de fruta que acaricia y envuelve todo el paladar. Intenso y fino a la vez. Su final se marca con sensaciones como de almendra tostada y especias.

Maridajes opcionales entre otros: Sushi, gravlax, caviar, ostras, toda preparación de pescados y mariscos.

93 Pts, 2009 - Wine Spectator