



BRUT MILLÉSIMÉ LOUIS ROEDERER

PRODUIT

Présentation

Le *Champagne Louis Roederer Brut Millésimé 2015* est l'expression pure d'une année solaire et généreuse. Ce millésime naît d'un climat chaud et sec, donnant des vins à la fois mûrs, concentrés et remarquablement équilibrés. Fidèle à la philosophie de la Maison, ce champagne est issu principalement de Pinot noir (environ 70 %) provenant des meilleurs crus de la Montagne de Reims, associés à du Chardonnay (environ 30 %) de la Côte des Blancs. La cuvée 2015 révèle une puissance maîtrisée, alliant richesse aromatique, texture onctueuse et fraîcheur minérale — signature du style Roederer.

Notes de dégustation

À l'œil, le Brut Millésimé 2015 présente une robe lumineuse aux reflets dorés, traversée par de fines bulles élégantes. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits jaunes mûrs (abricot, mangue), de pâtisserie, de noisette torréfiée et de fleurs blanches, rehaussés de touches fumées et légèrement épicées. En bouche, le vin séduit par sa texture veloutée, son ampleur et son intensité aromatique. Une belle tension vient équilibrer la générosité du millésime, offrant une finale longue, saline et raffinée. Un champagne de caractère, ample et parfaitement maîtrisé.

Un millésime solaire et structuré

Avec ce Brut Millésimé 2015, Louis Roederer démontre une fois de plus son talent pour sublimer les particularités climatiques d'une année. La richesse naturelle du millésime est parfaitement intégrée grâce à un élevage précis et un assemblage millimétré, donnant naissance à un champagne taillé pour la gastronomie, aussi bon jeune qu'après quelques années de garde. À la fois opulent et frais, il incarne l'élégance puissante des grandes années champenoises.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	1,5L
Degré d'alcool	12,5%



NOTATIONS

The World's Most Admired
Champagne Brand : N°1

Potentiel de garde

10 ans

Cépages

Chardonnay, Pinot Noir