



THÉOPHILE BY LOUIS ROEDERER - BRUT ROSÉ

PRODUIT

Présentation

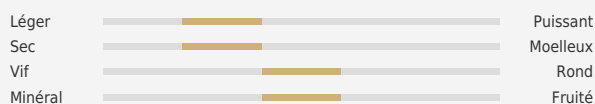
Le Champagne Théophile Brut Rosé est une cuvée pleine de charme, à l'image de son étiquette rétro inspirée des années 1930, clin d'œil à l'art de vivre à la française. Élaboré par la Maison Louis Roederer, ce champagne rosé exprime une approche plus libre et festive du style champenois, tout en bénéficiant du même savoir-faire d'excellence. Issu d'un assemblage de Pinot Noir, de Meunier et de Chardonnay, avec une part de vin rouge champenois soigneusement sélectionné, Théophile Brut Rosé séduit par son fruité gourmand, sa vivacité et son élégance. Un champagne de plaisir, à déguster aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement de mets simples et raffinés.

Notes de dégustation

Dans le verre, sa robe rose saumonée brillante, animée par une mousse fine, annonce une belle fraîcheur.

Le nez est expressif et charmeur, dévoilant des arômes de fraise fraîche, de groseille, de framboise, accompagnés de notes de bonbon anglais et de fleurs d'été. En bouche, l'attaque est vive et fruitée, portée par une belle acidité qui équilibre la rondeur du vin. On retrouve les petits fruits rouges, soutenus par une fine minéralité et une finale acidulée très désaltérante. Théophile Brut Rosé est le compagnon idéal des instants gourmands et spontanés : tapas, charcuteries fines, salades estivales ou desserts aux fruits rouges.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

:

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Rosé
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	à boire
Cépages	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

