



LOUIS ROEDERER BRUT NATURE VINTAGE - CUVÉE "PHILIPPE STARCK"

PRODUIT

Présentation

Le **Champagne Louis Roederer Brut Nature 2018** est l'expression la plus libre, la plus sincère du terroir de Cumières, signé une nouvelle fois en collaboration avec Philippe Starck. Ce millésime solaire et généreux, marqué par la maturité exceptionnelle des raisins, donne naissance à un champagne sans aucun dosage, vinifié en biodynamie, qui allie densité, fraîcheur et énergie. L'assemblage — majoritairement Pinot Noir, accompagné de Chardonnay et d'un soupçon de Meunier — est réalisé à partir de jus d'une pureté remarquable, issus de parcelles cultivées avec une extrême précision. Brut Nature 2018 n'est pas seulement un champagne, c'est une vision : celle d'un vin nu, vivant, vibrant.

Notes de dégustation

À l'œil, la robe est lumineuse, d'un or pâle délicatement argenté, animée de bulles fines et vives. Le nez est pur, intense, révélant des arômes de fruits mûrs (pomme, poire, mirabelle), de zestes d'agrumes, de fleurs blanches et de subtiles notes crayeuses et salines. En bouche, le vin séduit par son équilibre parfait entre la richesse du millésime et la tension minérale de son terroir. La matière est ample, juteuse, mais portée par une énergie verticale, presque électrique, qui se prolonge dans une finale longue, vibrante et profondément minérale. Brut Nature 2018 est un champagne de caractère, à savourer avec des fruits de mer, des poissons crus, ou une cuisine contemporaine, précise et épurée.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité

NOTATIONS

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

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

