

CHAMPAGNE  
THÉOPHILE

BRUT ROSÉ



#### LA MAISON

Elaborato dalla Maison Louis Roederer riproduce fedelmente quello della Champagne "Théo", una Casa che ha avuto il suo massimo splendore negli anni trenta quando le grandi Maison di Montparnasse si occupavano anche di opere d'arte.

---

#### ELABORAZIONE

Champagne Théophile non è una seconda linea ma la rappresentazione di uno stile con caratteristiche specifiche che lo contraddistinguono e lo identificano rispetto agli altri champagne.

Questo Brut Rosé viene elaborato partendo dal Brut Théophile al quale si aggiunge un 5-20% di vino rosso prodotto dalle vigne di Mareuil-sur- Ay.

50% di fermentazione malolattica.

NON MILLESIMATO

UVE: 1/3 Pinot Nero, 1/3 Chardonnay e 1/3 Meunier.

AFFINAMENTO: per due anni, seguiti da un riposo di almeno 6 mesi dopo la sboccatura, per raggiungere la maturazione perfetta.

Il dosaggio è di 9,5 gr/l.

---

#### LA DEGUSTAZIONE

Di colore rosa arancio con riflessi salmone.

L'effervescenza finissima e regolare accompagna al naso profumi di frutti rossi, note di polline e più tipici di pane fresco, brioche, pan pepato e moka.

Al palato è rotondo, fruttato e di bella ampiezza. I frutti rossi succosi e ben maturi si contraddistinguono al gusto in una struttura dolce e cremosa.