

LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE BRUT PREMIER

SCOPERTE DEL PASSATO, TESORI DEL PRESENTE

Gli sconvolgimenti dell'inizio del 900, e in particolare la Prima Guerra Mondiale, che distrugge più della metà della tenuta Louis Roederer, spingono Léon Olry Roederer a ricostruire il suo vigneto. Decide di comprare uve per garantire la continuità della Maison in questo periodo di crisi e, nella stessa occasione, crea un vino multimillesimato che esprima un gusto costante, qualunque sia l'anno della vendemmia: l'attuale Brut Premier.

UN ASSEMBLAGGIO, UNA FIRMA

Assemblaggio di circa il 40% di Pinot nero, 40% di Chardonnay e 20% di Pinot Meunier, Brut Premier unisce i vini vinificati in fusti di rovere dei tre vitigni della Champagne, provenienti da diversi cru selezionati da Louis Roederer. Viene fatto invecchiare per 3 anni in cantina e riposare almeno 6 mesi dopo lo sboccamento.

UN GRANDE CLASSICO DALL'ANIMA CONTEMPORANEA

Punto di equilibrio tra giovinezza e maturità, tra seduzione e carattere, tra freschezza e vinosità, Brut Premier è un vino di assemblaggio ampio e strutturato, elegante ed energico, incredibilmente vibrante. La sua trama strutturata, la sua ricchezza e persistenza sono decisamente vinose. Completo, complesso, moderno e possente al tempo stesso, rimane pur sempre un grande classico.

Volume alcool 12%

Formato 75 cl