

CHAMPAGNE
THÉOPHILE

BRUT

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.

Questa cuvée viene elaborata con uve raccolte nelle vigne più giovani della Maison Roederer e con quelle provenienti dai cru della Valle della Marna e della zona occidentale della Montagna d+i Reims.

50% di fermentazione malolattica.

Il dosaggio è di 9,5 gr/l.

NON MILLESIMATO: assemblaggio di quattro anni di vendemmia.

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

LA DEGUSTAZIONE

Di colore giallo dorato con riflessi verdi. L'effervescenza dinamica e cremosa accompagna un bouquet dominato da frutti gialli (pesca noce) e dagli agrumi (limone candito).

Si avvertono poi note di affinamento che conferiscono aromi di pasticceria, di tarte tatin, fava di cacao e di tostatura.

Al palato troviamo un vino ampio e succoso, di piacevole dolcezza e freschezza.