



L'Antre Deux Verres

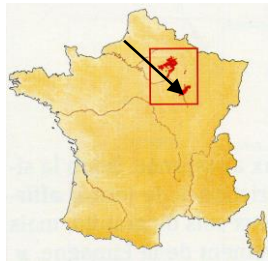
09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Champagne Brut Premier
Roederer

Producteur : Maison Roederer. Reims

<http://www.louis-roederer.com/fr>



Région

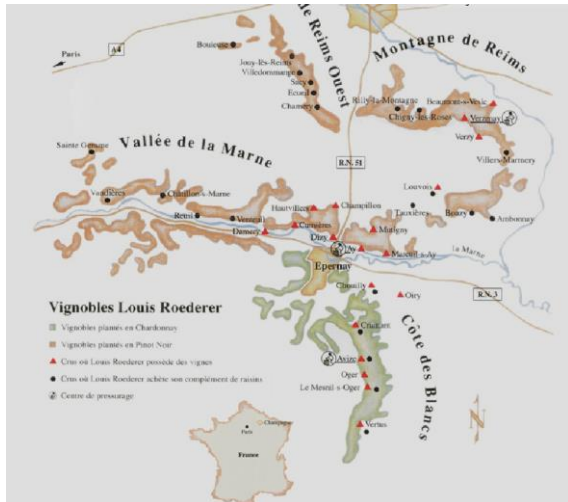
Champagne

Sous région

Situation géographique

Millésime

Note :



Principaux cépages

Pinot Noir 40%,
Chardonnay 40% et
Pinot Meunier 20%

Nature du sol

Craies et calcaire

Climat

Océanique

Observations

- A.O.C. depuis 1936.
- Existe en blanc et rosé. C'est le seul vin en France, on l'on mélange du vin blanc et du vin rouge pour faire un vin rosé.
- Superficie moyenne de l'appellation : 30 900 Ha pour une production de 2 300 000 hl soit un rendement moyen de base de 74 hl/ Ha.
- Maison fondée en 1776 et propriétaire de la même famille depuis 1819. C'est l'une des dernières grandes maisons de champagne indépendantes.
- La maison possède 214 Ha de vigne.
- Note Parker : 92. Maison n°1 de champagne par la Revue du Vin de France en 2014.
- Température de service de 8 à 10° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant □ **Déplaisant** □

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords mets et vin

Le champagne va avec tout.

Remarque : La maison produit annuellement près de 3 millions de bouteilles et est distribué dans plus de 80 pays avec un chiffre d'affaire d'environ de 91 millions d'euros. La maison possède également Roederer Estate et Scharffenberger en Californie, le champagne Deutz, la maison Delas dans les Côtes du Rhône, La maison Ramos Pinto au Portugal, les domaines Ott en Provence, les châteaux de Pez et Haut Beauséjour (Saint estèphe), les châteaux Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Pauillac) et Bernadotte (Haut Médoc). Le chiffre d'affaire de cet ensemble de propriétés s'élève à 180 millions d'euros et emploie 650 personnes (plus 600 saisonniers sur la période des vendanges).

La cuvée Brut Premier est issue des 3 cépages champenois provenant de plus de 40 crus différents. C'est un assemblage de 6 années de vendange dont une partie provient de la collection de vins de réserve Louis Roederer élevée en foudre de chêne pendant plusieurs années. Elle bénéficie en moyenne de 3 années de maturation en caves et également d'un repos de 6 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité. Le dosage est adapté à chaque millésime entre 10 et 11 g/l.