



L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

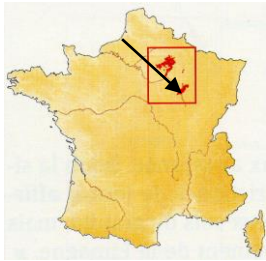
Appellation

Champagne Rosé Vintage



Producteur : Maison Roederer. Reims

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



Région

Champagne

Sous région

Côte des Blancs

Situation géographique

A coté d'Epernay

Millésime

Note :



Principaux cépages

65 % Pinot Noir
35 % Chardonnay

Nature du sol

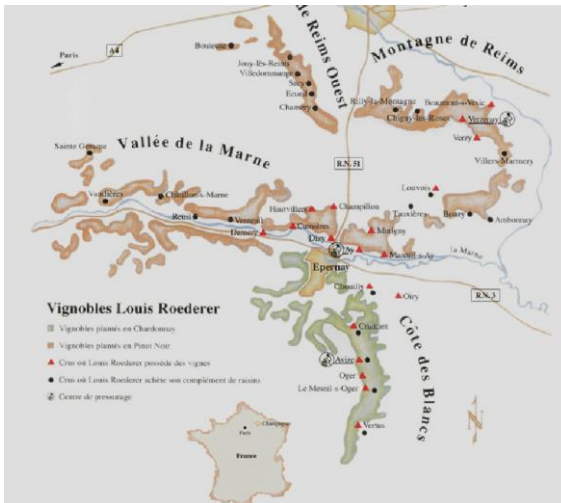
Craies et calcaire

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 de l'appellation : 30 900 Ha pour une production de 2 300 000 HI soit un rendement de base de 74 HI/Ha.
- Maison fondée en 1883 et propriétaire de la même famille depuis 1819. C'est l'une des dernières grandes maisons de champagne indépendantes. La maison possède 200 Ha de vigne. 7^{ème} génération de vigneron.
- Le champagne se conserve en position verticale.
- Température de service : 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.

Originalité

Ce vin conviendra à des accords classiques (poissons cuisinés en sauce), mais également à des viandes blanches ou sur un dessert (crème brûlée).

Il peut aussi se servir en apéritif pour éveiller les sens.

Remarque :

La maison possède également d'autres marques : Roederer Estate (Californie), Ramos Pinto (Portugal), Deutz, Delas (Côtes du Rhone), Ott (Provence), Château de Pez (Saint Estèphe) et Pichon Longueville (Pauillac).

La vinification des Champagnes Rosés Roederer est tout à fait unique. La méthode 'infusion' de la Maison, consiste à ajouter le jus de Chardonnay à la macération du Pinot noir. Cette technique permet de préserver une grande fraîcheur dans ces cuvées. La cuvée est ensuite élevée pendant 4 ans en bouteilles et est conservée 6 mois après dégorgement afin d'atteindre une parfaite maturité. Le dosage est de 8 g/l. 17 % des vins sont vinifiés sous bois.