ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

LOUIS ROEDERER COLLECTION 247 CHAMPAGNE AC 12.5° 37.5CL



37.5cl

Fabricant
Louis Roederer

Titre alcoométrique
12.5 %

Cépage
Chardonnay , Pinot Meunier , Pinot Noir

Processus de fabrication
Le processus de fabrication du Champagne Louis Roederer allie artisanat traditionnel et approches modernes : La sélection minutieuse des raisins issus des plus prestigieux terroirs de Champagne garantit une qualité supérieure, tandis que la fermentation malolactique et le vieillissement en fûts de chêne français confèrent une complexité et une finesse particulières. Grâce à des principes de culture rigoureux, non seulement la santé des vignobles est préservée, mais aussi la durabilité du processus de production est favorisée.

Température de dégustation
8 °C - 10 °C

32.50
(y compris la TVA)