



★★★★☆ (2)

Louis Roederer Collection 243 AOC

Francia, Champagne

Giallo oro pallido. Profumo delicato di frutta esotica, con note di pera e brioche. Pieno al palato con spuma delicata e retrogusto lungo.



James Suckling: **93 punti**

Robert Parker: **92 punti**

Wine Spectator: **92 punti**



Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay



6-8 °C



1-2 anni

Abbinamento gastronomico

antipasti, pesce d'acqua salata, raclette, stuzzichini da aperitivo, tapas

Profilo del vino

Acidità



Dolcezza



Intensità



Affinamento



Tannini




Pratico inserto per i clip dello scaffale vini da ritagliare


Formato: A7 - 74 × 105 mm



Louis Roederer Collection 243 AOC

 Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

°C 6-8 °C

 1-2 anni

Abbinamento gastronomico

antipasti, pesce
d'acqua salata,
raclette, stuzzichini da
aperitivo, tapas