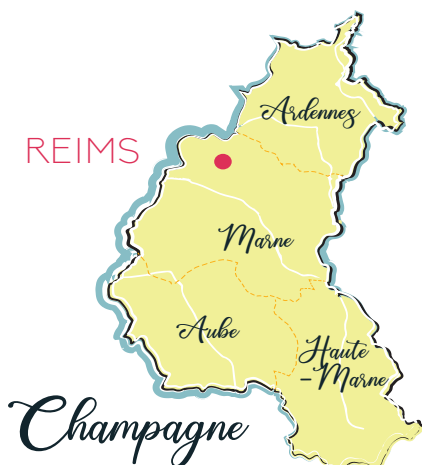


ROEDERER STARCK

Maison ROEDERER

Héritier de la Maison de Champagne en 1833, esthète et entrepreneur, Louis Roederer prend le parti visionnaire d'enrichir son vignoble pour contrôler toutes les étapes de l'élaboration du vin. Il forge ainsi un style, un esprit et un goût singuliers. Au milieu du XIX^e siècle, en faisant l'acquisition de vignes choisies avec instinct et éclectisme sur les terres des grands crus de Champagne, Louis Roederer agit à contre courant des usages et des habitudes de son temps. Tandis que d'autres achètent du raisin, Louis Roederer chérit le vignoble, décrypte le caractère de chaque parcelle et acquiert méthodiquement les meilleures. Avec l'idée qu'un grand vin trouve sa source dans la terre, avec l'amour de la tradition et la passion de l'avenir, Louis Roederer trace ainsi un destin d'exception à la Maison qui portera désormais son nom. Son successeur Louis Roederer II est animé par la même conception patrimoniale du domaine, la même audace instinctive.



Comment déguster ce champagne

Servir le Champagne dans des verres en forme de tulipe, hauts pour laisser aux bulles la place d'évoluer et aux arômes de s'exprimer.

Servir frais, aux alentours de 8 à 10°.

Rafrâchir la bouteille en la plongeant dans un seau rempli d'eau et de glace pendant une demi-heure.

Pas de congélateur. Pour ne pas nuire à l'effervescence du vin, pas de verres au réfrigérateur.

Pour ouvrir la bouteille, il faut l'incliner et dégager la boucle du muselet. Puis enlever ensemble le muselet et son habillage tout en maintenant le bouchon. Ensuite, toujours en tenant fermement le bouchon, saisir le corps de la bouteille et le tourner pour dégager doucement le bouchon du goulot sans le laisser s'échapper. Pour servir, tenir la bouteille par la base et non par le col.

Versez le champagne lentement et de manière régulière, il permet à la collerette de s'établir harmonieusement. Un versement en deux temps favorise le maintien prolongé de la collerette.

Remplir le verre au maximum aux deux-tiers pour pouvoir humer ses arômes.

Laisser le temps au vin de s'ouvrir un peu afin de bien percevoir toutes ses richesses. Une fois ouverte, aucune méthode ne permet de conserver à la bouteille ses qualités.



Fiche Technique / Starck

L'étiquette du Brut Nature 2012 est dessinée par Starck et Louis Roederer. La totalité des raisins provient du terroir Premier Cru de Cumières. Une cuvée Nature, c'est-à-dire sans aucun dosage, aucun ajout de liqueur.

Assemblage : 55% Pinot noir, 25% Pinot Meunier, 20% Pinot noir

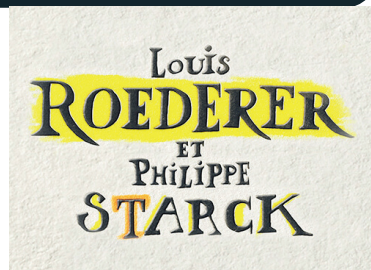
Élevage du vin : Élevage partiellement sous-bois

Dosage : Brut Nature (0 g/l)



Notes de dégustation

ROBE } Or, reflets verts, bulles délicates. **NEZ }** Pêche de vigne, citron confit, noisette grillée, Tatin et caramel. **BOUCHE }** Ronde, soyeuse, fraîche, saline, notes fruitées.



Mot du CAVISTE

Ce champagne se servira à l'apéritif entre 8 et 10°.

