

## BRUT PREMIER FRANCE, CHAMPAGNE

APPELLATION : CHAMPAGNE AOP

CÉPAGE : 40% CHARDONNAY, 40% PINOT NOIR, 20% PINOT MEUNIER

### DOMAINE

Les bouleversements liés au début des années 1900, et notamment la 1<sup>ère</sup> guerre mondiale qui détruisit plus de la moitié du domaine Louis Roederer, amenèrent Léon Olry Roederer à reconstruire son vignoble. Il décida d'acheter des raisins pour assurer la continuité de la maison dans cette période de crise et, par la même occasion, créa un vin multi millésimé exprimant un goût constant quelque soit l'année de vendange. C'est aujourd'hui le Brut Premier ! À noter que la maison Champagne Louis Roederer est propriétaire de ses vignes.

### TERROIR

Les raisins de Champagne doivent leur extrême finesse et leur fraîcheur à une combinaison de facteurs très particuliers; des sols pauvres et profonds principalement composés de craie; Une maturation lente due à un climat septentrional frais; Des coteaux bien exposés.

### VINIFICATION

Vins vinifiés en foudres de chênes avec bâtonnage hebdomadaire. Fermentation malolactique partielle. 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.

### CARACTÉRISTIQUES

Couleur légèrement dorée. Bulles fines et persistantes. Bouquet riche aux notes d'amandes et de pain grillé. Attaque franche et texture crémeuse. Parfait équilibre entre le fruité du Pinot Noir et la finesse du Chardonnay. Les vins de réserve confèrent une complexité, une vinosité et une rondeur caractéristiques du style Louis Roederer.

### ACCORDS METS ET VIN

Le Brut Premier est d'abord apprécié à l'apéritif en raison de sa fraîcheur et de sa finesse, mais sa structure permet également de l'associer à certains poissons et crustacés.

### MENTIONS ET MÉDAILLES

- 4 étoiles & Grappe d'or, Le Guide du vin Phaneuf 2019 - Champion du monde suprême, The Champagne and Sparkling Wine 2018



PRIX DÉTAIL : 72.50 \$ | PRIX LICENCIÉ : 63.06 \$ | CCNP : 268771 | CHAMPAGNE ET MOUSSEUX - 750 ML - 12.0 % D'ALCOOL



3000, boulevard René-Lévesque, # 350, Île-des-Soeurs (Québec) H3E 1T9  
T. 514 356-5222 • F. 514 356-5274 • www.awsmqc.ca