



Appellation Climat, Cuvée Domaine, Maison

Champagne Vintage 2014 Roederer

Région Sous-Région

Champagne Champagne

Viticulteur Agriculture

Récoltant Raisonnée

Cépage(s) Vendanges Vinification Elevage

71% Pinot noir – 29% Chardonnay Manuelles Traditionnelle Partiellement sous bois 25%

Degré d'alcool Temps de garde Température de service

12% + 10 ans 10°C

Robe Nez, Bouche Caractère du vin Longueur en bouche

Or pâle à reflets verts Pêches, groseilles acidulées, fève de cacao Nerveux Importante

Accords Mets/vin



Apéritif Entrée chaude ou froide Poisson, Fruits de mer Viande blanche, Volaille Viande rouge, Gibier Plat principal

Huitres, caviar Tartare de Daurade Homard bleu de Bretagne Côtes de veau poêlées

Fromage

Dessert

Omelette norvégienne, Macarons