Wijnfiche

Louis Roederer Collection - Brut - in giftbox | Champagne Frankrijk (CHAMPAGNE) —

Domein

Louis Roederer

Het champagnehuis Roederer is ontstaan in 1776, en meer dan twee eeuwen later is het nog steeds een onafhankelijk familiebedrijf. Louis Roederer erfde in 1833 het champagnehuis van zijn nonkel Nicolas Schreider en besloot het domein zijn naam te geven. Onder zijn leiding kende het huis een enorme groei. Reeds in de 19e eeuw verkocht dit huis 2,5 miljoen flessen champagne per jaar, vooral aan de Russische adel. Vandaag de dag wordt het domein geleid door Frédéric Rouzaud. De kwaliteit van een grote champagne is in grote mate afhankelijk van de kwaliteit van de druiven die worden gebruikt. Louis Roederer heeft het voordeel dat men driekwart van de gebruikte druiven kan oogsten van landgoederen die al geruime tijd in familiehanden zijn. De eigen wijngaard van Roederer in Frankrijk beslaat 240 hectare.
Sinds 2000 legt men zich hier toe op Biodynamie. In totaal is 10 Hectare wijngaard gewijd aan hun biodynamisch project.

Vinificatie

De druiven komen van zowel Grand Cru als Premier Cru wijngaarden. In totaal bestaat deze cuvee uit 44% reserve wijn, waarvan 10% gerijpt heeft in eiken vaten. De dosage bedraagt 8 gram per liter.

Jaar specifieke information

90 points Robert Parker : « 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 de minimum 3 années de maturation en caves et également d'un repos de 6 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité. son style fin, élégant mais offrant, grâce aux vins de réserve, une vinosité, une rondeur et des saveurs qui le rendent vibrant, frais et généreux. »

Smaak

Fijne bubbels. In de neus erg delicaat met aroma's van witte bloemen en gedroogd fruit. Een erg rijpe wijn, breed pallet, in de mond fruitig en fris.

Gerechten

Desserten | Vis | Vlees - wit | Schaaldieren

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Chardonnay (56%), Pinot Noir (34%), Pinot Meunier (10%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): +2-3
Serveertemperatuur: 8-10 °C
Smaakprofiel: Complex droog

