Wijnfiche

Louis Roederer - Brut Collection - 37,5 cl | 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 Champagne is gemaakt met één basiswijn en reservewijnen uit zes verschillende jaren. De reservewijnen rijpen zowel in stalen tanks als in eiken vaten. Met het nieuwe verhaal van Roederer, "Collection", dat de naam Brut Premier vervangt, zet het huis deze oogstjaren graag in de kijker. Je vindt deze op de achterkant van de fles.

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, maar tegelijk verrassend vineus.

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

