Wijnfiche

Louis Roederer Collection - Brut | 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

Roederer is een blend van 6 oogstjaren, waarvan een deel afkomstig is van de Louis Roederer-collectie van reservewijnen die gedurende meerdere jaren in eikenhouten vaten zijn gerijpt. De Champagne profiteert van minimaal 3 jaar rijping in de kelders en een rustperiode van 6 maanden na dégorgement.

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

Vis | Schaaldieren | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Chardonnay (56%), Pinot Noir (34%), Pinot Meunier (10%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

