

**Louis Roederer – Cristal – Brut – in
giftbox Champagne
Frankrijk – 2012****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

15% van de wijn heeft gerijpt in eiken vaten met een wekelijkse batonnage, zonder malolactische fermentatie. Cristal is een blend van grand cru - gebieden uit zowel de Montagnes de Reims, de Marne Vallei en de Côte des Blancs. Deze champagne rijpt 5 jaar in de kelders en blijft nog 8 maanden liggen na het degorgeren vooraleer gecommmercialiseerd te worden. De dosage bedraagt 9.5g/l.

Smaak

Heldere, gele kleur. In de neus erg expressief. Men onderscheidt hier de elegantie van de chardonnaydruif.

In de mond zacht, veel fruit: gele perzik, abrikoos en mango. Cristal champagne wordt alleen gemaakt indien de druiven in een bepaald jaar van uitmuntende kwaliteit zijn. Dit is Roederer op z'n best. Het toppunt van exclusiviteit!

Gerechten

Oesters | Genietwijn | Vis - Zalm | Sint Jacobsschelp | Foie gras | Kreeft | Schaaldieren | Aperitief

Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir (58%), Chardonnay (42%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 10°C

Smaakprofiel: Complex droog

