Wijnfiche

Louis Roederer rosé - Brut Millésime - in giftbox | Champagne France (CHAMPAGNE) — 2016

Domain

Louis Roederer

The Roederer champagne house was founded in 1776, and more than two centuries later it is still an independent family business. Louis Roederer inherited the champagne house from his uncle Nicolas Schreider in 1833 and decided to give the domain his name. Under his leadership, the house grew enormously. As early as the 19th century, this house sold 2.5 million bottles of champagne a year, mainly to the Russian nobility. Today, the domain is managed by Frédéric Rouzaud. The quality of a great champagne depends to a great extent on the quality of the grapes used. Louis Roederer has the advantage that three quarters of the grapes used can be harvested from estates that have been in family hands for some time. Roederer's own vineyard in France covers 240 hectares.
Since 2000, the focus here has been on Biodynamics. A total of 10 Hectares of vineyard is dedicated to their biodynamic project.

Vinification

Deze champagne wordt gemaakt volgens de méthode traditionnelle, alleen krijgt de champagne hier een korte maceratie van de schilletjes om de rosé kleur te bekomen. De champagnes worden eerst 4 jaar in de kelders gelegd, sur lattes, voordat ze gedegorgeerd worden. Hierna rust de fles nog 6 maanden voordat zij op de markt komt. Er zit 9 gram restsuiker in.

Taste

Louis Roederer Brut Rosé bezit uitzonderlijke klasse, hij is altijd een product van één oogstjaar. Terwijl de meeste roséchampagnes zeer diep gekleurd zijn is deze champagne beroemd voor zijn lichte zalmroze kleur. Hij brengt fruitaroma's van rode bessen en gekonfijte sinaasappelschil, vergezeld van subtiele toetsen van oranjebloesem en vanille. In de mond hebben we een fijne en zachte pareling. De smaak van hazelnoot en cacaobonen en op het einde een zachte toets van kalk tillen deze champagne naar een hoog niveau.

Food pairing

Fish - smoked | Green vegetables | Smoked ham and Lomo | Aperitif

General information

Type: Sparkling wine
Grape varieties: Pinot Noir, Chardonnay
Viticulture: Traditional
Storage (years): > 10
Serving temperature: 8-10 °C
Taste profile: Light soft

