Wijnfiche

Louis Roederer - Brut Collection - 37,5 cl | Champagne France (CHAMPAGNE) —

Domaine

Louis Roederer

La maison de champagne Roederer a été fondée en 1776, et plus de deux siècles plus tard, c'est toujours une entreprise familiale indépendante. Louis Roederer hérite de la maison de champagne de son oncle Nicolas Schreider en 1833 et décide de donner son nom au domaine. Sous sa direction, la maison s'agrandit énormément. Dès le XIXe siècle, cette maison vendait 2,5 millions de bouteilles de champagne par an, principalement à la noblesse russe. Aujourd'hui, le domaine est géré par Frédéric Rouzaud. La qualité d'un grand champagne dépend en grande partie de la qualité des raisins utilisés. Louis Roederer a l'avantage que les trois quarts des raisins utilisés peuvent être récoltés dans des domaines qui sont depuis longtemps entre les mains de la famille. Le vignoble de Roederer en France s'étend sur 240 hectares.
Depuis 2000, l'accent est mis ici sur la Biodynamie. Un total de 10 Hectares de vignoble est dédié à leur projet biodynamique.

Vinification

Le Champagne est élaboré avec un vin de base et des vins de réserve de six années différentes. Les vins de réserve sont élevés en cuves inox ainsi qu'en fûts de chêne. Avec la nouvelle histoire de Roederer, "Collection", qui remplace le nom Brut Premier, la maison aime mettre ces millésimes à l'honneur. Vous pouvez les trouver au dos de la bouteille.

Dégustation

Bulles fines et soyeuses. Nez délicat s'ouvrant sur des notes de fleurs blanches. A l'aération des notes de fruits secs. Dés le premier instant, sa personnalité et sa séduction : la texture est ample, charnue et intègre de manière assez inattendue des caractères de maturité et de vinosité associés à des notes plus fruitées et rafraîchissantes.

Mets adaptées

Desserts | Poisson | Viande - blanche | Crustacés

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Chardonnay (56%), Pinot Noir (34%), Pinot Meunier (10%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +2-3
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Complex sec

