Wijnfiche

Louis Roederer Collection - Brut | 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

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Poisson | Crustacés | Apéritif

Caractéristiques

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

