Wijnfiche

Louis Roederer Collection - Brut - MAGNUM in deluxe giftbox | 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

Louis Roederer Brut Premier NV est l'aboutissement d'un vin de huit récoltes différentes, utilisant les trois cépages champenois de plus de quarante parcelles différentes. Le pourcentage de vins de réserve Louis Roederer (élevés en fûts de chêne pendant deux à dix ans) inclus dans le Brut Premier varie, mais peut aller jusqu'au tiers de l'assemblage final.

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

Viande blanche | Poisson | Crustacés | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Chardonnay (42%), Pinot Noir (36%), Pinot Meunier (22%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 8-10°C
Profil de goût: Complex sec