

NV Théophile

Louis Roederer

Louis Roederer

Champagnehuset blev grundlagt i Reims i 1776. I 1833 overtog Louis Roederer virksomheden, gav den sit navn og gjorde egne marker til et centralt fundament. I dag er huset familieejet og uafhængigt og råder over 250 hektar fordelt på Montagne de Reims, Vallée de la Marne og Côte des Blancs. Vinene fra mere end 420 parceller holdes adskilt frem til assemblagen, mens reservevine giver blenderen flere årgange og lag at arbejde med.

Champagne

Champagne ligger i det nordøstlige Frankrig, omkring 150 kilometer fra Paris, og vinmarkerne er fordelt på fem departementer. Det kølige klima møder en kalkrig undergrund, som både dræner og holder på vand, mens skråningerne hjælper druerne med at modne uden at miste deres naturlige syre. Pinot Noir, Chardonnay og Meunier dominerer. Druerne høstes i hånden, presses skånsomt og bliver først til stille basisvine. Boblerne skabes ved en anden gæring i flasken, efterfulgt af mindst 15 måneders kældermødning; årgangs-Champagne kræver mindst tre år. Forskelle i druer, delområder, reservevine, lagring og dosage kan give både stramme, præcise vine og mere vinøse, modne udtryk.

Vinen

Théophile Brut er sammensat af lige dele Pinot Noir, Chardonnay og Meunier og bygger på vin fra fire forskellige årgange. Omkring 30 procent reservevin giver dybde og kontinuitet, mens delvis malolaktisk gæring runder strukturen. Efter mindst to år på flaske får champagnen yderligere seks måneders hvile efter degorgering. Det er en frisk og elegant non-vintage med mere ro end den umiddelbare stil antyder, og balancen mellem de tre druer gør den både præcis og imødekommende.

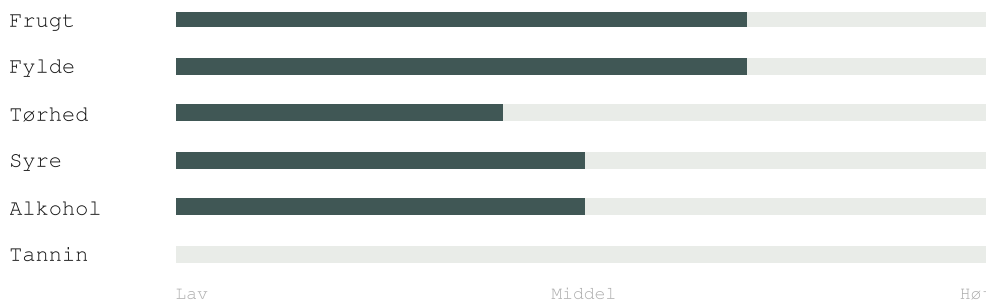
Primære aromaer: Brioche, lindeblomst, tjerneblomst, fersken og friskbagt rugbrød.

Madforslag: Prøv til kammuslinger med beurre blanc.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Bordeauxglas.
Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



NV



Mousserende



Meunier,
Chardonnay,
Pinot Noir



Champagne
Frankrig