

NV Brut Collection 245, Louis Roederer, Champagne

Louis Roederer

Louis Roederer, grundlagt i 1776, er et af de mest prestigefyldte familieejede champagnehuse. Kendt for deres ikoniske Cristal og dedikation til økologisk og biodynamisk dyrkning, har huset skabt exceptionelle vine, der afspejler terroir og håndværk.

Champagne

Hemmeligheden i Champagne findes i områdets nordlige beliggenhed (1,5 times kørsel nordøst for Paris) og den perfekte jordbund bestående af kalksten. Champagne består 34.000 ha vinmarker, heraf er 37% af det dyrkede areal beplantet med Pinot Noir, 33% med Meunier (tidligere kaldet Pinot Meunier) og 29% med Chardonnay. Den sidste ene procent er beplantet med Arbanne, Petit Meslier, Gamay, Pinot Gris og Pinot Blanc. Men i takt med, at de sidstnævnte vinstokke dør hen, må man ikke plante med andre end de tre første.

Vinen

Collection 245 er Roederers nyere udgave af deres klassiske non-vintage Champagne. Navnet refererer til, at basen i denne udgave bygger på den 245. høst siden husets grundlæggelse i 1776. Vinen er skabt på Pinot Noir, Chardonnay og Meunier, understøttet af et reserve-system med vine lagret på både stål, træ og i solera. Stilen er præget af præcision, friskhed og en lagdel dybde, som giver både umiddelbar charme og evne til at udvikle sig.

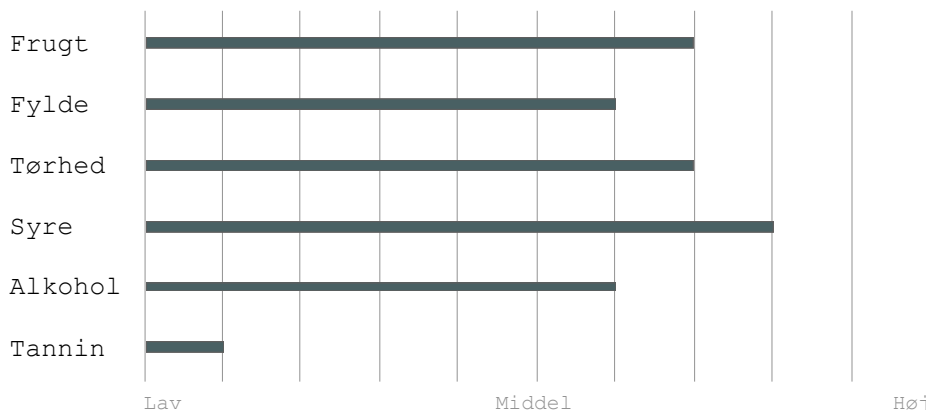
Primære aromaer: Citrus, grønne æbler, hvide blomster, fersken, brioche, ristede mandler, hasselnød, honning og kridtmineralitet.

Mad forslag: Prøv til østers eller grillet
jomfruhummer.

Servering: Serveres ved cirka 8° i Bordeauxglas.
Drikkes inden 2033.



Smagsprofil



Mousserende



NV



Champagne

Frankrig



Meunier
Chardonnay
Pinot Noir