

NV Théophile, 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

Théophile Brut er skabt af en blanding af fire årgange, lavet af 1/3 Pinot Noir, 1/3 Chardonnay og 1/3 Pinot Meunier. Efter en delvis malolaktisk gæring lagres vinen minimum to år på flaske og yderligere seks måneder efter degorgering. Ca. 30% Reserve-vine tilføjer dybde og kompleksitet.

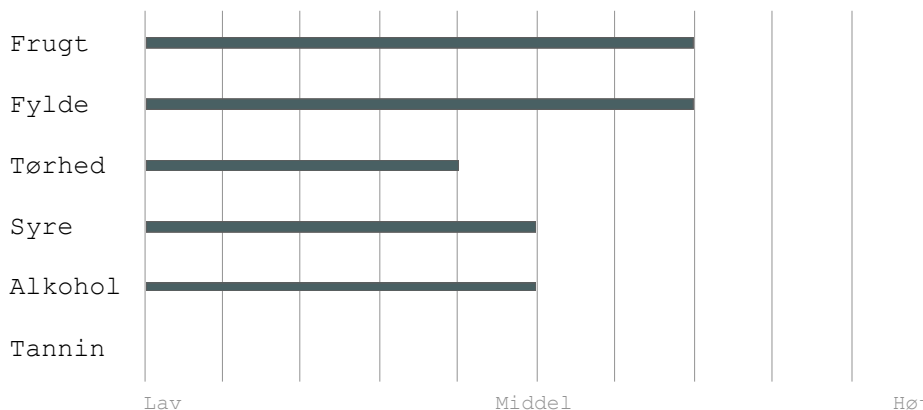
Primære aromaer: Brioche, lindeblomst, tjørneblomst, fersken og friskbagt rugbrød.

Mad forslag: Prøv til kammuslinger med beurre blanc.

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



Smagsprofil



Mousserende



NV



Champagne

Frankrig



Meunier
Chardonnay
Pinot Noir