

NV Théophile Rosé, 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 Rosé er lavet på en klassisk blanding af Pinot Noir og Chardonnay, hvor en lille andel stille rødvin tilsættes for farve og dybde. Stilen er frisk, cremet og frugtdreven - en vin med fine bobler, saftig rødfrugt og et let krydret præg. Den er tænkt som et mere tilgængeligt, livligt udtryk end husets øvrige cuvéeer, men stadig med Roederers elegance og balance.

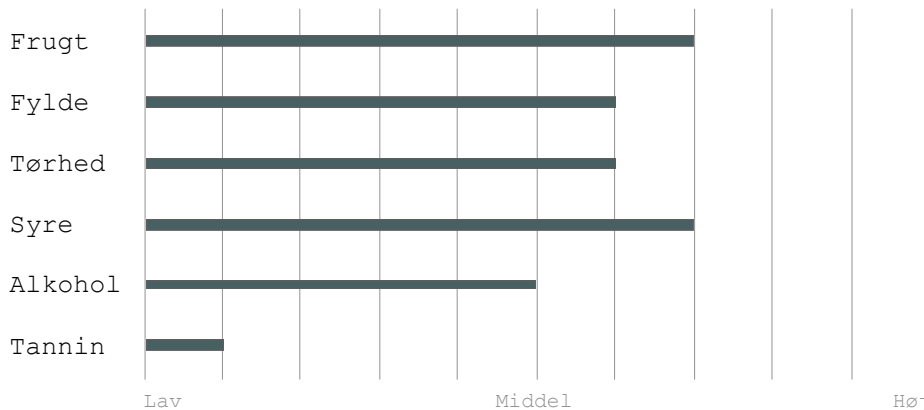
Primære aromaer: Jordbær, hindbær, kirsebær, blodappelsin, brioche og let krydret mineralitet.

Mad forslag: Prøv til laks, skaldyr eller som aperitif.

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



Smagsprofil



Mousserende



NV



Champagne

Frankrig



Chardonnay
Pinot Noir