

NV Brut Collection 245

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 kældermodning; 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

En fyldig og præcis mousserende vin, hvor friskhed og moden dybde står side om side. Grundlaget er husets 245. høst fra 2020, som udgør 55 procent af blandingen. Resten kommer fra en perpetuel reserve fra 2012-2019 samt reservevine lagret på træ. Den sammensætning giver et vinøst og lagdelt udtryk uden at miste spændstigheden. Dosagen på 7 gram holder balancen tør og stram, mens moussen og den faste struktur giver vinen længde og ro.

Primære aromaer:	Citrus, grønne æbler, hvide blomster, fersken, brioche, ristede mandler, hasselnød og honning.
Madforslag:	Prøv til østers eller grillet jomfruhummer.
Servering:	Serveres ved cirka 8° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2033.



Smagsprofil



NV



Mousserende



Meunier,
Chardonnay,
Pinot Noir



Champagne
Frankrig