

NV Théophile Rosé

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.

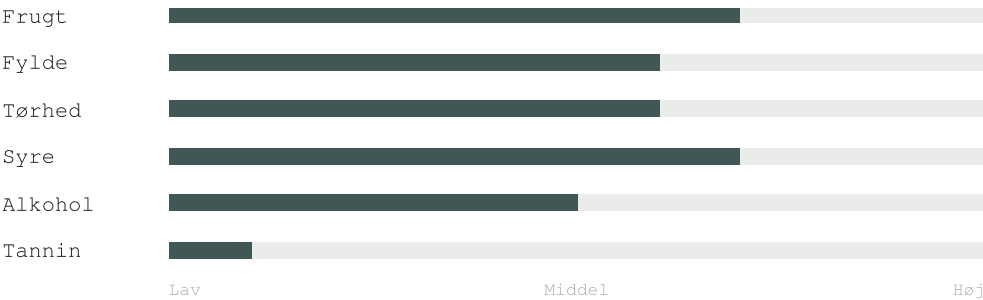
Vinen

En åben og cremet rosé med tydelig fylde, friskhed og en rolig, balanceret struktur. Farven og den ekstra vinøse midte kommer fra en mindre andel rødvin, mens andengæringen på flaske giver en fin mousse og et mere samlet udtryk. Blendingen er central: den skal holde den saftige fylde i ave, så vinen fremstår umiddelbar og elegant frem for tung. Stilen ligger i den friske, tilgængelige ende af huset, men med nok intensitet til at føles seriøs.

Primære aromaer:	Jordbær, hindbær, kirsebær, blodappelsin, brioche og let krydret mineralitet.
Madforslag:	Prøv til laks og skaldyr eller som aperitif.
Servering:	Serveres ved cirka 8° i Bordeauxglas. Drikkes bedst inden 2030.



Smagsprofil



NV



Mousserende



Chardonnay,
Pinot Noir



Champagne
Frankrig