

# 2016 Brut 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 intens og præcist bygget årgangsrosé, hvor modenhed og friskhed holdes tæt sammen. Pinot Noir-delen fra Cumières fylder 62 procent, mens Chardonnay fra Chouilly udgør resten. Roederer arbejder her med sin infusionsteknik, hvor druerne mødes tidligt i processen for at give farve og struktur uden tunghed. Kun fire procent gennemgår malolaktisk gæring, og 21 procent vinificeres på træ. Det giver en vin med fin mousse, tydelig spænding, fast krop og lang, elegant form.

|                  |                                                                                              |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Primære aromaer: | Jordbær, hindbær, blodappelsin, hvide blomster, granatæble, brioche, ristede nødder og kalk. |
| Madforslag:      | Prøv til laks med citron og urter.                                                           |
| Servering:       | Serveres ved cirka 10° i Bordeauxglas.<br>Drikkes bedst inden 2035.                          |



## Smagsprofil



2016



Mousserende



Chardonnay,  
Pinot Noir



Champagne  
Frankrig