

LOUIS ROEDERER, BLANC DE BLANCS GIFT



OMSCHRIJVING

Een intens bouquet van gouden pruim en pittige mango, gekonfijte citroen, bloemen (mimosa) en boterachtig gebak. Een lichte beluchting onthult hints van gesuikerde amandelen (gemalen amandelen), witte chocolade met een lichte vanillerand en gebakken appels. De verwachting is een substantiële en omvangrijke follow-up, maar in plaats daarvan neemt de initiële intensiteit af en wordt de precisie, zuiverheid en kalkachtige, minerale frisheid van de grote chardonnay uit Avize onthuld. Deze Blanc de Blancs begon niet als een marktproduct, maar als de persoonlijke champagne van de Roederer-familie. Generaties lang maakten ze deze pure Chardonnay-cuvée uitsluitend voor eigen gebruik, een geheime favoriet tijdens hun familiediners en ontvangsten. Pas later besloot het huis deze bijzondere stijl te delen met de rest van de wereld. Wat ooit de privé-champagne van de familie was, werd een officiële cuvée.

VINIFICATION

De cuvée Blanc de Blancs is met lage druk onttrokken om een vollere en rijkere bubbel te garanderen. 20% van de wijn wordt gefermenteerd in eikenhouten vaten. De wijn wordt vijf jaar in de kelders gerijpt en na de dégorgement minimaal nog eens zes maanden om de perfecte rijpheid te bereiken. De dosage is 9 g/l.

UNIQUE SELLING POINTS

- Pionier op het gebied van biodynamische wijnbouw, met diep respect voor natuur en terroir.
- Wereldwijd geroemd als een van de meest verfijnde en prestigieuze champagnes.
- Meerdere jaren op rij verkozen tot Most Admired Champagne Brand, een bewijs van consistentie en excellentie.

AWARDS

2026 - Most Admired Champagne Brand - Drinks International: #1 champagnehuis | 2020 - Champagne & Sparkling Wine World Championships : Sparkling Wine Producer of the Year 2020 | 2020 - Champagne & Sparkling Wine World Championships : Gold

ADDITIONAL INFORMATION

Grape variety: Chardonnay
Brand: Louis Roederer
Land: Frankrijk
Area: Champagne
Kleur: Mousserend Wit
Categorie: Champagne
Flavor profile: Elegant, Fris, Fruitig
Alcohol percentage: 12