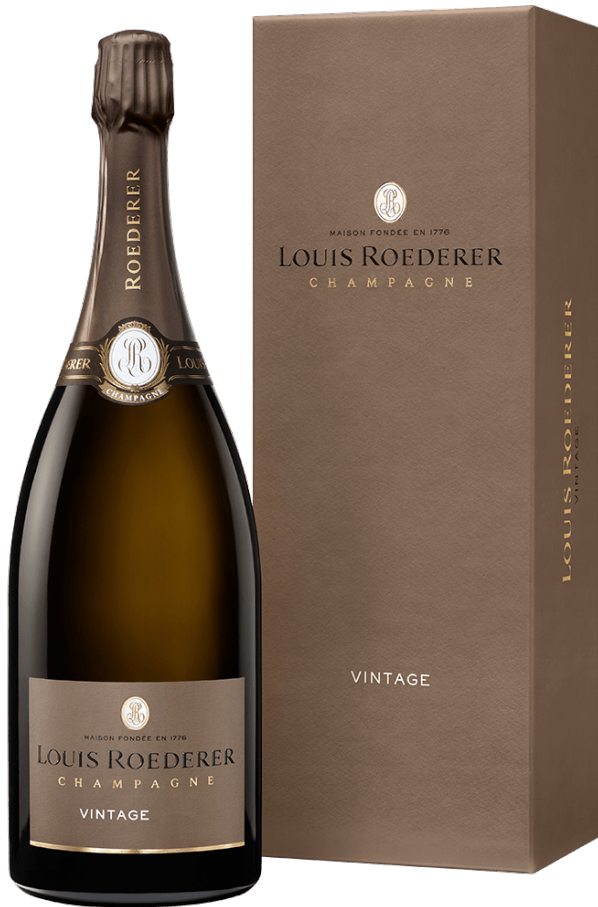


LOUIS ROEDERER, BRUT VINTAGE MAGNUM DELUXE GIFT



OMSCHRIJVING

Goudgeel van kleur met zachte, warme amberaccenten en een heldere, delicate glans. Het subtiële bouquet onthult lenteachtige aroma's van verse citrusvruchten, verfijnde rokerige mineraliteit en een vleugje licht geroosterde amandelen. De wijn wordt gekenmerkt door een verfijnde kalkachtige textuur, is zacht en krachtig tegelijk, met een zijdezacht mondgevoel en een aanhoudende, elegante afdronk.

VINIFICATIE

De cuvée Vintage 2012 was voor 8% gefermenteerd in eiken vaten en werd vier jaar op fles gerijpt. Na de dégorgement werd de wijn nog eens zes maanden gerijpt. 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, 2012 - Wine Enthusiast : 94/100

ADDITIONAL INFORMATION

Grape variety: Chardonnay, Pinot Noir
Brand: Louis Roederer
Land: Frankrijk
Area: Champagne
Kleur: Mousserend Wit
Categorie: Champagne
Flavor profile: Elegant, Vol, Zacht
Alcohol percentage: 12