

LOUIS ROEDERER, COLLECTION MAGNUM



OMSCHRIJVING

Betooft vanaf het eerste contact met een weelderige, fluweelachtige textuur, waarin verfijnde rijpheid naadloos samensmelt met sprankelende, fruitige nuances. Deze champagne straalt een subtiele, feestelijke finesse uit en onthult in de mond een prachtige balans tussen structuur, elegantie en een indrukwekkende, aanhoudende afdrank. Een rijk en complex meesterwerk dat moeiteloos hedendaagse allure combineert met tijdloze klasse.

VINIFICATIE

Brut Premier is a blend of six different vintages. The wine matures in the cellars of Roederer for 3 years and another 6 months in the bottle after the dégorgement. The 244 blend consists of: • 54% Vintage 2019 • 36% Perpetual Reserve: (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018) • 10% Reserve wines oak aged: (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018)

VERKOOPARGUMENTEN

- Geproduceerd door het grootste biodynamische wijnhuis van de champagne.
- Nationaal en internationaal erkend als een van de beste champagnes.
- Louis Roederer werd zes jaar op rij verkozen tot Most Admired Champagne Brand, een bewijs van consistentie en excellentie.

AWARDS

Most Admired Champagne Brand : #1 in 2024 | Most Admired Champagne Brand : #1 in 2023

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Chardonnay, Pinot Noir
Land: Frankrijk
Gebied: Champagne
Kleur: Mousseerend Wit
Categorie: Champagne
Smaakwijzer: Elegant, Fris, Fruitig
Alcohol percentage: 12