

# LOUIS ROEDERER, COLLECTION MAGNUM



## OMSCHRIJVING

Betoverd 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 afdronk. Een rijk en complex meesterwerk dat moeiteloos hedendaagse allure combineert met tijdloze klasse.

## VINIFICATION

De champagne is samengesteld uit de basiswijn van het oogstjaar 2021, aangevuld met een Perpetual Reserve (opgebouwd sinds 2012) en een selectie van op hout gerijpte reservewijnen. Rijpt gemiddeld drie jaar in de kelders van Louis Roederer en minimaal zes maanden op fles na de dégorgement. Een deel wordt op hout gerijpt, wat bijdraagt aan extra structuur en complexiteit. Deze verfijnde assemblage zorgt voor een champagne met uitzonderlijke diepgang, spanning en complexiteit, waarin de signatuur van het huis en de kwaliteit van het oogstjaar naadloos samenkomen.

## UNIQUE SELLING POINTS

- 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

2026 - Most Admired Champagne Brand - Drinks International: #1 champagnehuis

## ADDITIONAL INFORMATION

Grape variety: Chardonnay, Pinot Noir  
Land: Frankrijk  
Area: Champagne  
Kleur: Mousseerend Wit  
Categorie: Champagne  
Flavor profile: Elegant, Fris, Fruitig  
Alcohol percentage: 12