

# THEOPHILE ROEDERER, CHAMPAGNE BRUT



## OMSCHRIJVING

---

Goudgele kleur met groene tinten. Levendige sprankeling met een rijke, romige bubbel. Het bouquet wordt gedomineerd door noten van geel fruit (nectarine) en een fris vleugje citrus (gekonfijte citroen). Rijpingsnoten van de houtlagering geven deze wijn een mooie rijpheid met aroma's van gebak, gebakken appel, tarte tatin en lichtgeroosterde cacaobonen. De champagne opent rijk en sappig in de mond en toont het verfrissende zachte karakter dat kenmerkend is voor champagne. Sappig, fris, licht en zacht, met een mooie frisheid in de afdronk.

## VINIFICATIE

---

50% malolactische gisting. Gedurende twee jaar gerijpt en na de dégorgement nog eens zes maanden gerijpt om de perfecte rijpheid te bereiken. De dosage is 9,5 g/l.

## VERKOOPARGUMENTEN

---

- Ideaal aperitief, geschikt voor iedere gelegenheid.

## AANVULLENDE INFORMATIE

---

Druiven: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
Land: Frankrijk  
Streek: Champagne  
Kleur: Mousseerend Wit  
Categorie: Champagne  
Smaakprofiel: Elegant, Fris, Fruitig  
Alcohol percentage: 12.00