

LOUIS ROEDERER, COLLECTION MAGNUM



OMSCHRIJVING

Betoverft 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.

VINIFICATIE

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.

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

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

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Chardonnay, Pinot Noir
Land: Frankrijk
Streek: Champagne
Kleur: Mousseerend Wit
Categorie: Champagne
Smaakprofiel: Elegant, Fris, Fruitig
Alcohol percentage: 12.50