



## OMSCHRIJVING

Vanaf het begin is de textuur vol en genereus en integreert hij op een vrij onverwachte manier een rijpheid die wordt geassocieerd met fruitigere en meer verfrissende tonen. De wijn heeft een frisse, feestelijke finesse en in de mond heeft de wijn structuur, rijkdom en lengte. Het is een volle, complexe wijn die zowel modern als krachtig is en tegelijkertijd een geweldige klassieker blijft.

## VINIFICATIE

De wijn rijpt drie jaar in de kelders van Roederer en zes maanden op fles na de dégorgement. De 244 blend bestaat uit: • 54% Vintage 2019 • 36% Perpetual Reserve: (jaargangen 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018) • 10% Reserve wines oak aged: (jaargangen 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 is in 2020 uitgeroepen tot Most Admired Champagne Brand.
- Iedere Collection is uniek maar onmiskenbaar Roederer
- 34% van het sap ondergaat een malolactische vergisting.

## AANVULLENDE INFORMATIE

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