



SMAAKOMSCHRIJVING

Carte Blanche biedt intense bloementonen (honing) en tonen van rijp, zoet fruit (gekarameliseerde appel) en warme suikermandelen (frangipane). De dosage voegt een rijke, romige textuur toe met een lange lengte maar zonder zwaar te zijn. De frisheid van de wijn ondersteunt deze lengte en zorgt voor een uitgebalanceerde en zeer persistente wijn.

VINIFICATIE

Carte Blanche is een blend van zes verschillende vintages. De wijn rijpt drie jaar in de kelders van Roederer en zes maanden op fles na de dégorgement.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Chardonnay, Pinot Noir
Merk: Louis Roederer
Land: Frankrijk
Kleur: Mousseur Wit
Categorie: Champagne
Smaakwijzer: Elegant, Fris, Licht zoet