



## OMSCHRIJVING

Goudgeel met zachte barnsteentinten en een heldere, zachte schittering. Het subtiële bouquet onthult lenteachtige tonen van verse citrusvruchten, rokerige minerale aroma's en hints van licht geroosterde amandelen. De wijn heeft een talkachtige kalk en is zowel zacht als vol, met een zijdeachtig mondgevoel en een lange afdronk.

## VINIFICATIE

De cuvée Vintage 2012 was voor 8% gefermenteerd in eiken vaten en werd vier jaar op fles gerijpt. Na de dégorgeement werd de wijn nog eens zes maanden gerijpt. De dosage is 9 g/l.

## VERKOOPARGUMENTEN

- Louis Roederer is in 2020 uitgeroepen tot Most Admired Champagne Brand.
- De zeer langzame rijping van de druiven door de unieke ligging zorgt voor meer complexiteit.

## AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Chardonnay, Pinot Noir  
Merk: Louis Roederer  
Land: Frankrijk  
Gebied: Champagne  
Kleur: Mousserend Wit  
Categorie: Champagne  
Smaakwijzer: Elegant, Vol, Zacht  
Alcohol percentage: 12