



SMAAKOMSCHRIJVING

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 dégorgement 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
Land: Frankrijk
Gebied: Champagne
Kleur: Mousseerend Wit
Categorie: Champagne
Smaakwijzer: Elegant, Vol, Zacht