



SMAAKOMSCHRIJVING

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

Brut Premier is a blend of six different vintages. The wine matures in the cellars of Roederer for 3 years and another 6 months in the bottle after the dégorgement. The 244 blend consists of: • 54% Vintage 2019 • 36% Perpetual Reserve: (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018) • 10% Reserve wines oak aged: (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 2024 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
Land: Frankrijk
Gebied: Champagne
Kleur: Mousseerend Wit
Categorie: Champagne
Smaakwijzer: Elegant, Fris, Fruitig