LOUIS ROEDERER, COLLECTION

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 champagne is samengesteld uit de basiswijn van het oogstjaar 2021, aangevuld met een Perpetual Reserve (opgebouwd sinds 2012) en een selectie van op hout gerijpte reservewijnen. Rijpt gemiddeld drie jaar in de kelders van Louis Roederer en minimaal zes maanden op fles na de dégorgement. Een deel wordt op hout gerijpt, wat bijdraagt aan extra structuur en complexiteit. Deze verfijnde assemblage zorgt voor een champagne met uitzonderlijke diepgang, spanning en complexiteit, waarin de signatuur van het huis en de kwaliteit van het oogstjaar naadloos samenkomen.

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.

AWARDS

2026 - Most Admired Champagne Brand - Drinks International: #1 champagnehuis

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Chardonnay,Pinot Noir
Land: Frankrijk
Streek: Champagne
Kleur: Mousserend Wit
Categorie: Champagne
Smaakprofiel: Elegant,Fris,Fruitig
Alcohol percentage: 12.50

WALRAVEN•SAX