THEOPHILE ROEDERER, CHAMPAGNE BRUT

OMSCHRIJVING

Goudgele kleur met groene tinten. Levendige sprankeling met een rijke, romige bubbel. Het bouquet wordt gedomineerd door noten van geel fruit (nectarine) en een fris vleugje citrus (gekonfijte citroen). Rijpingsnoten van de houtlagering geven deze wijn een mooie rijpheid met aroma's van gebak, gebakken appel, tarte tatin en lichtgeroosterde cacaobonen. De champagne opent rijk en sappig in de mond en toont het verfrissende zachte karakter dat kenmerkend is voor champagne. Sappig, fris, licht en zacht, met een mooie frisheid in de afdronk.

VINIFICATIE

50% malolactische gisting. Gedurende twee jaar gerijpt en na de dégorgement nog eens zes maanden gerijpt om de perfecte rijpheid te bereiken. De dosage is 9,5 g/l.

VERKOOPARGUMENTEN

- Ideaal aperitief, geschikt voor iedere gelegenheid.

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Chardonnay,Pinot Noir,Pinot Meunier
Land: Frankrijk
Streek: Champagne
Kleur: Mousserend Wit
Categorie: Champagne
Smaakprofiel: Elegant,Fris,Fruitig
Alcohol percentage: 12.00

WALRAVEN•SAX