



LOUIS ROEDERER, BRUT ROSÉ

OMSCHRIJVING

Complex bouquet gedomineerd door een bijna mintachtige frisheid in combinatie met rood fruit, wilde aardbeien en frambozen. De neus opent met kruidige en rokerige tonen, kenmerkend voor de pinot noirs geteeld in Cumières, samen met aroma's van gedroogd fruit, geroosterde amandelen en cacaobonen.

VINIFICATIE

In de loop der jaren heeft Louis Roederer een unieke techniek ontwikkeld voor de productie van zijn roséchampagnes. Dit proces, door Roederer aangeduid als de 'infusietechniek', kan het sappige, rijpe karakter van de pinot noirs naar voren brengen met behoud van de uitzonderlijke frisheid. Een kleine hoeveelheid chardonnay-sap wordt toegevoegd aan de pinot noir-maceratie, waarna de druiven samen fermenteren en harmonieus integreren. De cuvée rosé 2013 wordt voor 33% gefermenteerd in oude Franse eiken vaten en rijpt vier jaar in de kelder van Roederer en daarna nog een zes maanden op fles na de dégorgement. De dosage is 8 g/l.

VERKOOPARGUMENTEN

- Pionier op het gebied van biodynamische wijnbouw, met diep respect voor natuur en terroir.
- Wereldwijd geroemd als een van de meest verfijnde en prestigieuze champagnes.
- Meerdere jaren op rij verkozen tot Most Admired Champagne Brand, een bewijs van consistentie en excellentie.

AWARDS

2026 - Most Admired Champagne Brand - Drinks International: #1 champagnehuis | 2020 - Champagne & Sparkling Wine World Championships : Best in Class Champagne Vintage Rosé Brut | 2020 - Champagne & Sparkling Wine World Championships : Gold

AANVULLENDE INFORMATIE

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