



LOUIS ROEDERER, BRUT NATURE IN DELUXE GIFTBOX PHILIPPE STARCK

OMSCHRIJVING

Intens bouquet met zoete bloemen, geel fruit (perzik) en licht geroosterde gedroogde noten (hazelnoot). Evolueert naar kruidige en citrustonen met een vleugje Sansho-peper en zachte, rijpe tonen van kastanje crème. Rijk dankzij de zoete, romige, bijna bolvormige textuur die verleidelijk rond de mond wikkelt en het gehemelte bedekt. Licht vanwege de elegante, zoute frisheid door zijn sappige aroma's van zonovergoten fruit die zachtjes het gehemelte strelen. Een elegante bitterheid gecombineerd met pittige, kruidige en delicate eiken tonen blijven hangen in de afdronk.

VINIFICATIE

De druiven worden uitsluitend geteeld in de Côteaux de Cumières. Brut Nature wordt vijf jaar gerijpt in de kelders en na de dégorgement nog eens minimaal zes maanden om de perfecte rijpheid te bereiken. Geen dosage.

VERKOOPARGUMENTEN

- Champagne met een 'zero dosage', oftewel geen toevoeging van suiker.
- Ontwikkeld in samenwerking met kunstenaar Philippe Starck.
- Een uniek product door zijn speciale terroir en een buitengewoon goed jaar, gemaakt door een champagnehuis met respect voor de natuur.
- Louis Roederer is in 2023 weer uitgeroepen tot Most Admired Champagne Brand.

AWARDS

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

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Land: Frankrijk
Streek: Champagne
Kleur: Mousseerend Wit
Categorie: Champagne
Smaakprofiel: Elegant, Rond, Vol
Alcohol percentage: 12.00