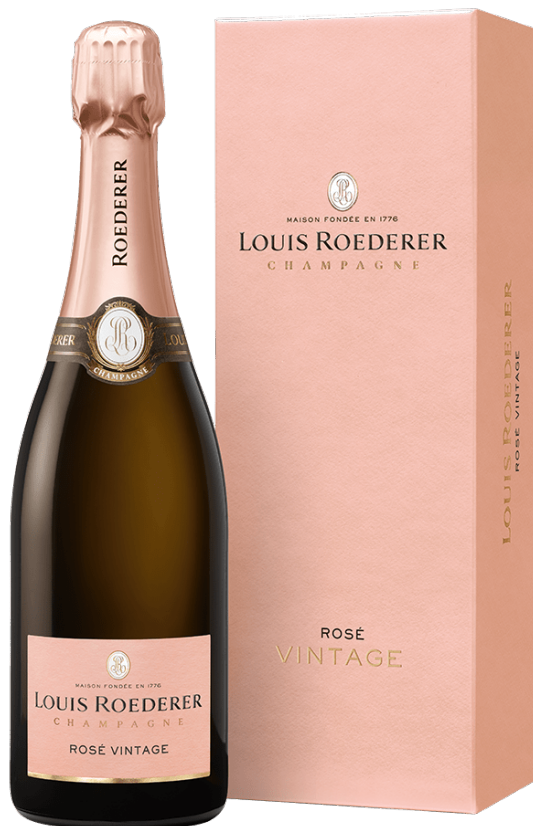




LOUIS ROEDERER, BRUT ROSÉ DELUXE GIFT

OMSCHRIJVING

Complex bouquet gedomineerd door een bijna mintachtige frisheid in combinatie met pittig 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. De wijn heeft onderliggende zoute tonen, die doen denken aan zeespray. In de mond is de wijn zacht en soepel maar ook doordringend fris. Een goed geïntegreerde wijn met een uitstekende body, een aangename frisheid, een lange lengte en een delicaat mondgevoel. De wijn verzacht geleidelijk en bedekt het gehemelte met een fluweelachtige zachtheid, ondersteund door een aangenaam zoutgehalte en delicate hints van tannine. De afdrank is fris, lang en zeer persistent.

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

- Louis Roederer is in 2020 uitgeroepen tot Most Admired Champagne Brand.
- Geproduceerd door het grootste biodynamische wijnhuis van de champagne.

AWARDS

- 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