



Wijnfiche

## **Louis Roederer rosé - Brut Millésime - in giftbox | Champagne FRANKRIJK (CHAMPAGNE) – 2016**

### **Domein**

#### **Louis Roederer**

Het champagnehuis Roederer is ontstaan in 1776, en meer dan twee eeuwen later is het nog steeds een onafhankelijk familiebedrijf. Louis Roederer erfde in 1833 het champagnehuis van zijn nonkel Nicolas Schreider en besloot het domein zijn naam te geven. Onder zijn leiding kende het huis een enorme groei. Reeds in de 19e eeuw verkocht dit huis 2,5 miljoen flessen champagne per jaar, vooral aan de Russische adel. Vandaag de dag wordt het domein geleid door Frédéric Rouzaud. De kwaliteit van een grote champagne is in grote mate afhankelijk van de kwaliteit van de druiven die worden gebruikt. Louis Roederer heeft het voordeel dat men driekwart van de gebruikte druiven kan oogsten van landgoederen die al geruime tijd in familiehanden zijn. De eigen wijngaard van Roederer in Frankrijk beslaat 240 hectare.

Sinds 2000 legt men zich hier toe op Biodynamie. In totaal is 10 Hectare wijngaard gewijd aan hun biodynamisch project.

### **Vinificatie**

De druiven komen volledig van de "La Rivière" wijngaarden. 30% van deze wijn ondergaat malolactische omzetting en 11% van de wijn rijpt om eikenhouten vaten. Dosage = 8 g/L.

### **Smaak**

Louis Roederer Brut Rosé bezit uitzonderlijke klasse: hij is altijd het product van één oogstjaar. Terwijl de meeste roséchampagnes zeer diep gekleurd zijn, is deze champagne beroemd voor zijn lichte zalmroze kleur. Hij brengt fruitaroma's van rode bessen en gekonfijte sinaasappelschil, vergezeld van subtiele toetsen van oranjebloesem en vanille. In de mond hebben we een fijne en zachte pareling. De smaak van hazelnoot en cacaobonen en op het einde een zachte toets van kalk tillen deze champagne naar een hoog niveau.

### **Gerechten**

Vis - gerookt | Groene groenten | Gerookte ham en Lomo | Aperitief

## Algemene info

Type: Schuimwijn

Druivenrassen: Pinot Noir, Chardonnay

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Licht zacht

