



Wijnfiche

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

### **Domaine**

#### **Louis Roederer**

La maison de champagne Roederer a été fondée en 1776, et plus de deux siècles plus tard, c'est toujours une entreprise familiale indépendante. Louis Roederer hérite de la maison de champagne de son oncle Nicolas Schreider en 1833 et décide de donner son nom au domaine. Sous sa direction, la maison s'agrandit énormément. Dès le XIXe siècle, cette maison vendait 2,5 millions de bouteilles de champagne par an, principalement à la noblesse russe. Aujourd'hui, le domaine est géré par Frédéric Rouzaud. La qualité d'un grand champagne dépend en grande partie de la qualité des raisins utilisés. Louis Roederer a l'avantage que les trois quarts des raisins utilisés peuvent être récoltés dans des domaines qui sont depuis longtemps entre les mains de la famille. Le vignoble de Roederer en France s'étend sur 240 hectares.

Depuis 2000, l'accent est mis ici sur la Biodynamie. Un total de 10 Hectares de vignoble est dédié à leur projet biodynamique.

### **Vinification**

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.

### **Dégustation**

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.

### **Mets adaptées**

Poisson - fumé | Légumes verts | Jambon fumé et Lomo | Apéritif

## Caractéristiques

Type: Vin mousseux

Cépage: Pinot Noir, Chardonnay

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Léger doux

