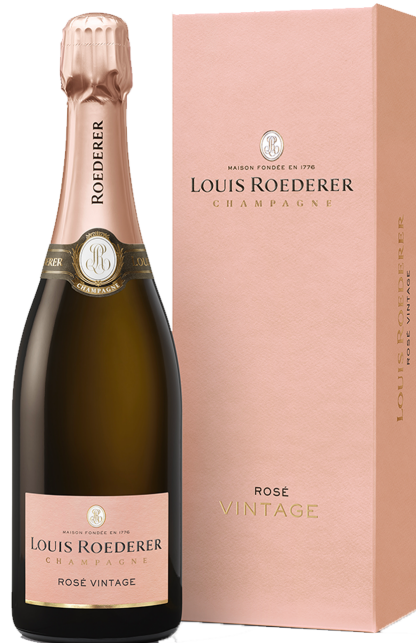




LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ VINTAGE

PRODUIT

Presentatie

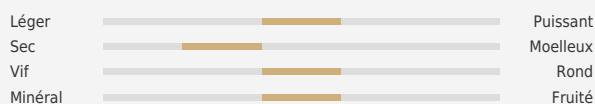
Champagne Louis Roederer Brut Rosé Millésimé 2013 belichaamt de precisie en het meesterschap van een grote naam in de Champagne, zelfs in de meest veeleisende jaargangen. Het jaar 2013, gekenmerkt door een lange groeicyclus en een koel klimaat, bracht wijnen voort met een grote frisheid en sublieme spanning. Deze rosé is geproduceerd volgens de saignée-methode, van Pinot Noir uit Cumières en Chardonnay uit de Côte des Blancs, gedeeltelijk gevinifieerd op eikenhout voor complexiteit en rondheid.

Geheel in de geest van Roederer onderscheidt deze vintage zich door zijn zuiverheid, precisie en vermogen om magnifiek te rijpen.

Proefnotities

Voor het oog verleidt hij met zijn lichtroze kleur met gouden accenten en zijn fijne, levendige en regelmatige bubbels. De neus is delicaat en verfijnd, met elegante aroma's van vers rood fruit (wilde aardbei, kers), citrusschil, witte bloemen en subtiele geroosterde en kruidige nuances. In de mond onthult de wijn een levendige, strakke, bijna kristalheldere aanzet, gevolgd door een gebeitelde en minerale textuur. De balans tussen de frisheid van de vintage, de diepte van het fruit en de finesse van de bitters in de afdronk is opmerkelijk. Een rosé met karakter, levendig en voornaam, ideaal bij carpaccio van sint-jakobsschelpen, eend met kersen of een licht gezoet fruitdessert.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

The World's Most Admired
Champagne Brand : N°1

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Rosé
Volume	1,5L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir

