



LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ VINTAGE

PRODUIT

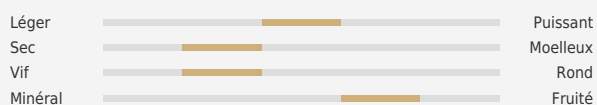
Presentatie

Champagne Louis Roederer Brut Rosé Millésimé 2017 belichaamt de elegantie en expertise van een iconisch champagnehuis. Gemaakt van een nauwkeurige blend van Pinot Noir (meerderheid) en Chardonnay van percelen geclassificeerd als Grand en Premier Cru, is deze jaargang 2017 het resultaat van een contrastrijk jaar, waarin het talent van de oenologen de frisheid en finesse van het terroir wist te versterken. De gedeeltelijke vinificatie op eikenhout en de saignée methode – de signatuur van het huis – geven de wijn een uitzonderlijke structuur en een unieke persoonlijkheid, die intensiteit en verfijning combineert. Deze gastronomische rosé champagne verleidt zowel met zijn levendige zalmkleur als met zijn delicaat opgebouwde aromaprofiel.

Proefnotities

De Brut Rosé uit 2017 heeft een lichtroze kleur met koperkleurige accenten, doorspekt met fijne, aanhoudende bubbels. De neus is expressief en complex en combineert heerlijke aroma's van klein rood fruit (framboos, rode bes) met subtiele bloemige tonen, gekonfijte citrus en lichte rokerige accenten. In de mond is de aanzet levendig en elegant, waarna hij overgaat in een zijdezachte, minerale textuur. Smaken van rijp fruit, sinaasappelschil en witte peper blijven hangen in een lange, frisse en delicaat zilte afdronk. Een verfijnde champagne, perfect om verfijnde gerechten zoals tonijntartaar, zalmgravlax of zelfs gebraden duif met milde kruiden te versterken.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

The World's Most Admired

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Rosé
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir



Champagne Brand : N°1