



LOUIS ROEDERER BRUT MILLÉSIMÉ

PRODUIT

AANBIEDING: KOOP 6 + 1 GRATIS

Presentatie

De *Champagne Louis Roederer Brut Millésimé 2016* belichaamt de elegantie en precisie van een geweldige champagne uit één uitzonderlijk jaar. Deze champagne, uitsluitend geproduceerd in uitzonderlijke jaargangen, weerspiegelt getrouw het unieke karakter van 2016, gekenmerkt door een droge en zonnige zomer. De wijn bestaat voornamelijk uit Pinot Noir (ongeveer 65%) van de Grands Crus van de Montagne de Reims en Chardonnay (ongeveer 35%) van de Côte des Blancs. Hij drukt de rijkdom, structuur en diepte uit die kenmerkend zijn voor de terroirs op grote hoogte, zorgvuldig geselecteerd door Maison Roederer.

Proefnotities

Bij het proeven verleidt de Brut Millésimé 2016 met zijn briljante gouden kleur en fijne, gelijkmatige bruis. De neus is complex en onthult rijpe aroma's van geel fruit (perzik, mirabelpruim), witte bloemen, geroosterde amandelen en licht kruidige tonen. In de mond is de aanzet precies en genereus, gevolgd door een volle, krijtachtige textuur. De rijpheid van de vintage combineert met een minerale spanning die de zilte en aanhoudende afdronk verlengt. Dit is een gastronomische champagne, elegant en levendig, die met een paar jaar rijping nog complexer wordt.

Een geweldige vintage met balans en karakter

Louis Roederer heeft een geweldige vintage wijn gecreëerd, op het kruispunt van kracht en finesse. De Brut 2016 belichaamt de visie van het Huis: de essentie van een vintage onthullen door het prisma van uitzonderlijke terroirs die biodynamisch worden geteeld. Evenwichtig, verfijnd en expressief, is deze wijn gericht op liefhebbers van gestructureerde champagnes, geschikt om een complete maaltijd te begeleiden of verfijnde combinaties te versterken. Een meesterlijke uiting van de Roederer-stijl, zowel trouw aan de traditie als resoluut eigentijds.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays

Champagne / France

Type de vin

Blanc



NOTATIONS

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

Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir