



## LOUIS ROEDERER VINTHÈQUE BRUT MILLÉSIMÉ

### PRODUIT

#### Presentatie

De *Champagne Louis Roederer Vinothèque 1996* is een uitzonderlijk werk, een zeldzame cuvée uit de meest geheime kelders van het huis. Meer dan twintig jaar gerijpt op de lie, vervolgens verfijnd op de tip en gedegorgeerd op perfecte rijpheid, onthult deze wijn de essentie van tijd en terroir. Deze vintage champagne, exclusief gemaakt van de beste wijngaarden van de Montagne de Reims en de Côte des Blancs, is een blend van **Pinot Noir** en **Chardonnay** van zeldzame zuiverheid. De *Vinothèque*-collectie belichaamt Louis Roederers ultieme visie: het verbeteren van de rijping om sensaties van ongeëvenaarde diepte te creëren.

#### Proefnotities

De *Vinothèque* uit 1996 onthult een intens gouden kleur met koperkleurige accenten, versterkt door een fijne en delicate bruis. De neus is betoverend complex en combineert geëvolueerde aroma's van gedroogd fruit, warme brioche, honing, witte truffel en gekonfijte citrus, geaccentueerd door subtiele tonen van bijenwas en saffraan. In de mond is de textuur zijdezacht, weelderig, bijna strelend, gedragen door een minerale spanning die ongelooflijk levendig blijft. De afdronk, met zijn majestueuze lengte, combineert kracht, frisheid en elegantie in een fascinerende harmonie. Deze champagne is een zintuiglijke ervaring op zich, speciaal ontworpen voor veeleisende fijnproevers.

#### Typische kenmerken van de jaargang 1996

De jaargang 1996 is een van de meest legendarische van de 20e eeuw in Champagne, gekenmerkt door een uitzonderlijke combinatie van **hoge rijpheid** en **zeer uitgesproken zuurgraad**. Dit unieke contrast heeft wijnen met een zeldzame houdbaarheid opgeleverd, die tegelijkertijd rijk, strak en expressief zijn.

Bij Roederer is deze jaargang met perfect vakmanschap geïnterpreteerd, met een meesterlijke balans tussen concentratie, frisheid en finesse. Vandaag de dag, na bijna 30 jaar rijping, belichaamt de *Vinothèque* uit 1996 alle magie van deze geweldige vintage, met een diepte en complexiteit die alleen de tijd kan onthullen.

### PROFIL GUSTATIF

|         |                        |          |
|---------|------------------------|----------|
| Léger   | <div><div></div></div> | Puissant |
| Sec     | <div><div></div></div> | Moelleux |
| Vif     | <div><div></div></div> | Rond     |
| Minéral | <div><div></div></div> | Fruité   |

### IDENTITÉ

Région viticole / Pays

Champagne / France

Type de vin

Blanc



## NOTATIONS

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

|                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| Volume             | 1,5L                   |
| Degré d'alcool     | 12,5%                  |
| Potentiel de garde | 20 ans +               |
| Cépages            | Chardonnay, Pinot Noir |