



LOUIS ROEDERER VINTHÈQUE BRUT MILLÉSIMÉ

PRODUIT

Presentatie

De *Champagne Louis Roederer Vinothèque 1995* is een waar juweeltje uit de historische kelders van het huis, dat meer dan twintig jaar geduldig heeft gerijpt voordat het aan het publiek werd gepresenteerd.

Deze zeldzame cuvée is het resultaat van een strenge selectie van de beste Pinot Noir-terroirs van de Montagne de Reims en Chardonnay van de Côte des Blancs, gevinifieerd en gerijpt met absolute precisie.

De *Vinothèque*-collectie illustreert Louis Roederers unieke vermogen om een dialoog te creëren tussen tijd en terroir, in een zoektocht naar harmonie, complexiteit en volheid. De vintage van 1995, het eerste grote jaar van het decennium, komt hier prachtig tot uiting.

Smaaknotities

Voor het oog heeft de *Vinothèque* uit 1995 een intens gouden kleur met amberkleurige accenten, geaccentueerd door een reeks fijne, aanhoudende bubbels. De geur is opmerkelijk rijk: tonen van hazelnoot, gedroogd fruit, toast, marsepein, gekonfijt fruit en hints van zoete specerijen verweven zich elegant. In de mond is de rijpheid majestueus: de textuur is rijk, romig, bijna omhullend, maar toch gedragen door een levendige frisheid en een minerale structuur die de precisie van de Roederer-stijl kenmerkt. De afdronk is van een zeldzame lengte, aanhoudend en ziltig, met een aromatische complexiteit die constant evolueert met de beluchting.

Typisch karakter van de jaargang 1995

De jaargang 1995 markeert een keerpunt in de Champagne na enkele moeilijke jaren. De wijn werd gekenmerkt door een **hete en zonnige zomer**, gevolgd door een perfect rijpe oogst, wat wijnen opleverde met een **volle structuur en natuurlijke balans**. Bij Louis Roederer leverde deze jaargang champagnes op met een grote rijkdom, maar ook met een opmerkelijk rijpingspotentieel. Vandaag bereikt de *Vinothèque* cuvée uit 1995 zijn hoogtepunt: een emotionele, rijpe en levendige wijn die elegant het verhaal vertelt van een grootse jaargang, versterkt door de tijd.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moeiloux
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	1,5L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir