



LOUIS ROEDERER BRUT "BLANC DE BLANCS"

PRODUIT

Presentatie

De *Champagne Louis Roederer Brut Blanc de Blancs 2015* viert de edelste expressie van Champagne Chardonnay, in een cuvée die uitsluitend wordt geproduceerd uit de prestigieuze terroirs van **de Côte des Blancs**, voornamelijk **Avize** en **Le Mesnil-sur-Oger**. Deze Blanc de Blancs, een echte terroirwijn, toont Maison Roederers meesterschap in wijnbouw van perceel tot perceel en geduldige rijping. 2015 was een stralend jaar en deze champagne drukt zijn vrijgevigheid met gratie uit, zonder ooit zijn frisheid of spanning te verliezen. Een stralende cuvée, zowel rijk als levendig.

Proefnotities

In het glas is de kleur schitterend lichtgoud, onderbroken door een fijne en constante bruis. De neus is rijk en elegant, met tonen van witte bloemen, gekonfijte citrus, gedroogd fruit en marsepein, versterkt door een subtiele hint van krijt en vanille. In de mond is de aanzet zijdezacht, bijna romig, met een mooie volheid. De wijn ontwikkelt vervolgens een levendige frisheid en een strakke mineraliteit die de rijpheid van de jaargang perfect in evenwicht brengen. De afdrank is puur, lang, ziltig en prachtig verticaal. Een complete, genereuze en precieze Blanc de Blancs.

Typische kenmerken van de jaargang 2015

Het jaar 2015 werd gekenmerkt door een **hete en droge zomer**, die een uitstekende rijping van de druiven bevorderde. De chardonnays van de Côte des Blancs hebben geprofiteerd van deze ideale omstandigheden om **een mooie concentratie en natuurlijke rondheid** te ontwikkelen, terwijl ze **voldoende zuurgraad** behouden om balans en rijpingspotentieel te garanderen. Bij Louis Roederer wordt deze zonnige rijkdom perfect getemd dankzij gecontroleerde vinificatie en de minerale expressie van de grote krijtachtige terroirs. De Blanc de Blancs 2015 belichaamt zo een genereuzere en omhullende stijl, terwijl de etherische elegantie die kenmerkend is voor de grote chardonnayjaren behouden blijft.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L



NOTATIONS

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

Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Chardonnay