

Луи Рьодерер Кълекшън нон винтидж

Louis Roederer Collection NV

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

Произход

Държава	Франция
Винен регион	Шампан
Винарна	Луи Рьодерер

Технически данни

Сортов състав	Шардоне, Пино Ноар и Мьоние
Виг	Пенливо бяло вино, Брут
Разфасовки	375 мл, 750 мл, 1,5 л, 3,0 л, 6,0 л, 9,0 л, + с подаръчна луксозна кутия, + подаръчен комплект
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Гроздето от всеки парцел за базовите вина се винифицира отделно, след което отлежават 10 години във френски барици. 10% от виното се винифицира в дъб. Частична малолактична ферментация. Във финалния бленд винаги участва вино от последната реколта с уникалния си характер, омекомено от богатството на вина от предишни реколти.
Отлежаване	3 години в избата и 6 месеца след дегоржаж (премахване на утайката). Дозаж 8 гр/л.
Награди и сертификати	CSWWC: Supreme World Champion 2018: Louis Roederer NV Brut Premier in Magnum; CSWWC: Sparkling Wine Maker of the Year 2018: Louis Roederer NV Brut Premier in Magnum Decanter World Wine Awards: Gold Medal and Non Vintage Champagne Trophy 2013

Описание

Накратко	Серията Collection е стъпка нагоре от предишното NV Champagne на къщата - Brut Premier. Номерът на Кълекшън представлява реколтата от създаването на Рьодерер, която е ядрото на настоящото Шампанско. Всеки Кълекшън е смяна на екипировката, нова глава в света на вкуса на Шампанската къща. Винаги уникален вкус, но винаги категорично стилът на Рьодерер!
Дегустационни бележки	Ярък цвят със златисти отблясъци. Перлите са изящни. На нос се откриват аромати на цитрусови плодове (лимон) и свежи, пикантни нотки, съчетани с меки тонове на печени лешници и цвят на акация. След аерация, виното развива нотки на свежо дърво, фини подправки (пипер, кардамон), какаови зърна и медна нуга, добавящи дълбочина. Небцето е едновременно гладко, закръглено и свежо. Атаката е сочна, пряка, концентрирана и чиста, но вкусът е изключително мек с осезаема свежест, придаваща му забележителен минерал прецизност и дискретна елегантност. Автентичен и прецизен, сочен и свеж стил.
Съчетание с храна	Отлично както като аперитив, така и с храна.

Бележки

