Maison Louis Roederer
Collection 243



Fondée en 1776 à Reims, la maison Roederer fait partie du cercle restreint des grandes Maisons encore familiales et indépendantes. Louis Roederer investit massivement dans l'acquisition de vignes afin de maitriser totalement la qualité de ses champagnes. La famille Rouzaud, héritiere directe , assure la pérénnité de l'entreprise. Aujourd'hui Frédéric, représentant de la 7ème generation perpétue son heritage tout en affirmant une approche résolument tournée vers l'avenir , marquée par l'introducion de la biodynamie et une agriculture durable.

TERROIR : AOP Champagne 12% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 42% chardonnay, 40% pinot noir, 18% pinot meunier.

VINIFICATION : Fermentation en foudres de chêne. Pas de malolactique.
Élevage 3 à 4 ans en caves.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température à 10°C.

ACCORDS METS ET VIN : S'appréciera aussi bien seul à l'apéritif qu'avec un plateau de fruits de mer, une fricassée d'écrevisses. Une sélection de fromages comme du Brillat-Savarin ou du Chaource.

GARDE : a boire ou à garder.

SPÉCIFICITÉS : Robe or brillant aux reflets chatoyants. Nez : bouquet dense, panier de fruits mûrs et délicats, mirabelle, tarte au citron. Parfum de délicates fleurs blanches(jasmin). Notes légèrement toastées. La bouche est dense et profonde, trame riche et structurée, belle fraicheur saline et pointe d'amertume.