



Reimsi linnas paiknev Louis Roederer (1776) on üks väheseid siiani pereomanduses olevaid šampanjamajasid. Louis Rodererile kuulub Champagne piirkonnas 240 hektarit, olles sellega üks suurimaid viinamarja aedade omanikke.



Esimesed aiad - 100 hektarit osteti juba aastal 1850. aastal. Nende veinikeldrid on 7km pikad ning raiutud pinnasesse. 25% veine kääratakse tammest vaatides ja 75% metallist tankides.

Louis Roederer hoiab eriti hoolikalt oma aedu, kasutades biodünaamilise põllumajanduse põhimõtteid. Samuti on saagikus 30% šampanjapiirkonna keskmisest madalam, mis tagab viinamarjade kontsentreerituma maitse. Louis Roderer laagerdab oma šampanjasi 2 korda kauem, kui seda ette näeb reeglistik.

Täna sel päeval on Louis Roederer esindatud rohkem kui 100-s riigis. Kogu tootmiskaht on 3,5 miljonit pudelit, millest 75% eksporditakse.

10% **Brut Premier** baasveinist kääratakse tammevaatides. 20% veinidest on vanemad aastakäigud. Toimub osaline malolaktiline fermentatsioon. Šampanja laagerdub pärmiseentel 3 aastat ja peale korkimist veel 6 kuud.

Maitseomadused ja aroom

Aroomilt värsked ja veiniliku stiiliga. Lisaks on tunda kollaseid puuvilju, vaniljet, kergelt rösti ja natuke vürtse. Maitset kergelt soolakas, tsitruseline ja kreemine. Puuviljase Pinot Noir ja kreemise Chardonnay kaunis kombinatsioon.

Serveerimissoovitus

Ideaalne aperitiiv, sobib austrite, mereandide ja õrna valge liha kõrvale. Serveerida 6 °C juures.

TOOTEKIRJELDUS

| | |
|------------------|---|
| TÜÜP | Šampanja |
| ALKOHOLISISALDUS | 12,0 % |
| TOOTJA | Louis Roederer |
| MAA | Prantsusmaa |
| VIINAMARJASORT | 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier, 20% Chardonnay |
| PAKENDI MAHT | 0,75 l |
| PAKENDILIIG | Pudel |