



*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.

**Vintage 2012 šampanja** on pärit 100% nende enda aedadest, ligi 8% veinist on tammes vaatides kääritatud, malolaktiilist fermentatsiooni ei kasutata. Laagerdumine - 4 aastat setetel keldris ja 6 kuud peale pudeldamist.

## Maitseomadused ja aroom

Aroomis on värske tsitrus, taustal vanilje ja suitsused aroomid, röstitud mandlid. Maitset energiline, pehme ja siidise happesusega, rikkalik, mitmekesine ja kompleksne aastakäigu šampanja.

## Serveerimissoovitus

Siig kooseses kastmes, mereannid. Serveerida 6°C juures.

### TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Šampanja
ALKOHOLISISALDUS	12,0 %
TOOTJA	Louis Roederer
MAA	Prantsusmaa
VIINAMARJASORT	70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIG	Pudel