



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

15% **Brut Nature** baasveinist kääratakse tammevaatides. Toimub osaline malolaktiline fermentatsioon.

Šampanja laagerdub 5 aastat pärmiseentel ja 6 kuud peale korkimist.

Maitseomadused ja aroom

Aroomis magusa tooniga kollased lilled, virsik, röstitud pähklid ja kuivatatud puuviljad. Algmaitse on kerge ja puuviljane, keskaitse on kreemise tekstuuriga, elegantne ja värske. Järelmaitse on pikk ja kergelt võrtsikas.

Serveerimissoovitus

Ideaalne aperitiiv, austrid, mereannid, valge kala kõrvale.

Serveerida 6°C juures.

TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Šampanja
ALKOHOLISISALDUS	12,0 %
TOOTJA	Louis Roederer
MAA	Prantsusmaa
VIINAMARJASORT	33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIG	Pudel