

Louis Roederer Vintage brut rosé 0.75 l

» Vína



Kód produktu

CH000346

Růžové šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 70% Pinot noir a 30% Chardonnay vypěstované na francouzských vinicích vinařské oblasti Champagne - Montagne de Reims - brut

Ročníkové rosé Luis Roederer je vyráběno metodou macerace Pinotu Noir po několik hodin a tím získá růžovou barvu s modrými odlesky. Pro vytvoření stylu Louis Roederer používá šampaňský dům Pinot Noir s velmi starých vinic, které produkují hodně zralé hrozny s výjimečnou koncentrací vůní. Perlení je dynamické a neustávající s krásnými řetězy bublinek. Intenzivní buket, čistý a precizní ve kterém převažuje čerstvé ovoce- citrusy a třešně. Odhaluje také květinové a medové nuance. V ústech je pak mazlivé s hedvábnou texturou, krásně ovocné s tóny medu, koření a opečeného chleba.

1

Dostupnost na hlavním skladě:

máme pro Vás připraveno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Louis Roederer Vintage brut rosé 0.75 l

» Vína

Popis

Champagne Louis Roederer je jedním z posledních velkých vinařských domů, které od svého začátku zůstaly v rukou jedné rodiny. Od doby, kdy za viny stojí tandem Frédéric Rouzaud a Jean-Baptiste Lecaillon se neobyčejně zvedla kvalita základních vín. A to je jedna z velkých předností tohoto slavného domu – stabilně vysoká úroveň celé řady vín. V roce 2021 nahradilo základní Brut Premier cuvée Collection, jehož název vždy doplňuje číslo, které značí kolikátá sklizeň tvoří základ vína. V roce 2021 to byla Collection 242, tedy ročník 2017, který byl dvě stě čtyřicátou druhou sklizní vinařství. Nově také charakter tohoto vína dokresluje 20 až 25 % réserve perpétuelle. Prestižními cuvée vinařství jsou Cristal a Cristal rosé. Ta dosáhla takového renomé, že je jejich pití v určitých kruzích známkou společenského postavení. Hrozny, z nichž se víno dělá, pocházejí z nejlepších vinic v kategorii grand cru. Na první pohled viditelnou odlišností tohoto prestižního cuvée je láhev s plochým dnem, kterou nechal speciálně navrhnout ruský car z velmi prozaického důvodu, aby bylo snadno odlišitelné od ostatních Champagne. Louis Roederer je jedno z mála takto velkých vinařství, které dělá více jak 90 % vín z vlastních hroznů. Jean-Baptiste Lecaillon je člověk s velmi otevřenou myslí a smyslem pro detail. Právě on stojí za myšlenkou převést všech 242 hektarů vinic do biodynamického režimu. A právě precizní práce s vinnou révou je jedním z tajemství vysoké kvality vín Louis Roederer. Majitel / manager: rodina Rouzaud / Frédéric Rouzaud a Jean-Baptiste Lecaillon Rozloha vinic: 250 ha

Hlavní parametry

Značka	Louis Roederer
Druh	šumivé víno
Detail	aristokratické víno z oblasti Champagne
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Chardonnay, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Francie, vinice oblasti Champagne
Ročník	2016
Zrání	ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	12,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Louis Roederer Champagne, 21 Boulevard Lundy, 51100 Reims, Francie