

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER



El Louis Roederer Brut Premier se elabora cada año en torno a la misma búsqueda de equilibrio, el punto exacto entre frescura y exhuberancia, fino y sabroso a la vez, juvenil y maduro, con una textura particular que lo sitúa entre vino de aperitivo y de gastronomía.

Origen

Las sacudidas de los albores del siglo XX, y sobre todo la Primera Guerra Mundial, que destruyó más de la mitad de las bodegas de Louis Roederer, llevaron a Léon Olry Roederer a reconstruir su viñedo. Decidió comprar uvas para garantizar la continuidad de la Maison durante ese periodo de crisis y, aprovechando la ocasión, creó un vino de mezcla sin añada, que expresa un sabor constante cualquiera que sea el año de vendimia, se trata del Louis Roederer Brut Premier.

Estilo

Fino y elegante, ofrece, gracias a los vinos de reserva, una vinosidad, una redondez y unos sabores que hacen que resulte vibrante, fresco y generoso.

Elaboración

40 % de Pinot Noir - 40 % de Chardonnay - 20 % de Meunier - 5 % de vinos envejecidos en madera (toneles de roble) con un bazuqueo semanal - 10 % de vinos de reserva criados en madera -

Fermentación maloláctica parcial. El Brut Premier se elabora con una mezcla de las tres clases de cepas propias de Champagne procedentes de más de 40 pagos. Es un ensamblaje de seis años de vendimia, parte del cual procede de la colección de vinos de reserva de Louis Roederer criados en toneles de roble durante varios años. Cuenta con una media de tres años de maduración en cavas y un reposo de seis meses tras el degüelle para perfeccionar su madurez. El dosaje se adapta a cada añada, estando entre 10 y 11 g/l.

Productor:	Louis Roederer
Origen:	Francia / Champagne
Graduación:	12°
Presentación:	37cl., 75cl., 150cl., 300 cl., 600 cl.
Varietades:	Pinot Noir 40%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 20%
Superficie del viñedo:	230 ha
Suelo:	Calcita mineral
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Fermentación maloláctica parcial.
Crianza:	3 años en cavas y 6 meses en botella
Temperatura de servicio:	6-8°C
Tipo de cierre:	Corcho

LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER

PUNTUACIONES

Decanter World Wine Awards (2013): Best Non-Vintage Champagne
La Revue du Vin de France (2013): Mejor Casa de Champagne del mundo.
Robert Parker: 92 puntos

MARIDAJE

Marisco, pescado blanco, pescado azul, quesos blandos, paté

NOTAS DE CATA

De color dorado y burbuja finísima, combina las notas frescas de manzana y pera con un carácter más vinoso, a bollería y tostados. En boca es cremoso, ligero pero potente, con un final sabroso y refrescante. Una experiencia solo a la altura de un nombre mítico como Louis Roederer.