

לואי רודרר קולקסיון

אזור **Louis Roderer Collection**

הגידול: כרמי בית רודרר המונים כ-2000 דונם מחולקים בין כרמי הפרמייר קרו והגרנד קרו של שמפיין. ישנה הקפדה על שימוש בשני שליש ענבים מכרמי האחוזה לפחות **ענבים:** שרדונה (42%), פינו נואר (40%), פינו מוניה (18%). **תהליך היצור:** בציר ידני מוקפד ומיון קפדני של הענבים. לאחר התסיסה, יוצרים את הבלנד המבטא בצורה הטובה ביותר את הטרואר ואת הסגנון של הבית. הבלנד כולל 31% ינות ממספר בצירים קודמים שהתיישנו במכלי נירוסטה, כ- 10% ינות רזרב מבצירים קודמים שהתיישנו בחביות עץ, והיתר מהבציר הנוכחי. כ- 26% מהיין עובר תסיסה מלו-לקאית. תהליך יצור שמפניה מסורתי הכולל התיישנות בת 3 שנים על משקעי השמרים. **על השמפניה:** שמפניה איכותית ביותר בעלת מרכבות נהדרת, צבע זהוב בהיר וניחוחות עדינים אך עם זאת עשירים ורעננים המובילים לטעמים פירותיים עדינים ואלגנטיים.



תכונות המוצר

ארץ:	צרפת
יקב:	לואי רודרר
כשרות:	לא כשר
סוג יין:	יין מבעבע
זן ענבים:	שרדונה, פינו נואר, פינו מיוניאר



יבש
750

מידת יובש:
נפח: