

האיכות והיוקרה של בית השמפניה לואי רודרר ושל שמפניה קריסטל בפרט הינם ללא מתחרים. הבית המפורסם נמצא בבעלות המשפחה מאז הקמתו בשנת 1776 וגם כיום נהנה מעצמות מלאה ושליטה אופטימאלית על הכרמים. שיטות הייצור מסורתיות ומבוססות על דורות של ניסיון. החזון של בית רודרר ניכר בכל בקבוק ובקבוק. ההקפדה הבלתי מתפשרת על האיכות, ההשקעה ותשומת הלב לפרטים יוצרים שמפניה נפלאה המשלבת פירותיות ורעננות עם אלגנטיות ומורכבות יוצאת דופן.

תהליך ייצור

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-לקאטית. תהליך ייצור שמפניה מסורתי הכולל התיישנות בת 3 שנים על משקעי השמרים.

אזור גידול: שמפאן, צרפת



זן ענבים: שרדונה (42%), פינו נואר (40%), פינו מוניה (18%)



שמפניה איכותית ביותר בעלת מורכבות נהדרת, צבע זהוב בהיר וניחוחות עדינים אך עם זאת עשירים ורעננים המובילים לטעמים פירותיים עדינים ואלגנטיים.

כשרות: לא כשר



סוג יין: יין מבעבע כבד



נפח: 750 מ"ל מתוק



MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
 CHAMPAGNE

לואי רודרר

שמפניה לואי רודרר קולקסיון
 Louis Roderer Collection

