

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 אל תוך סלי 15 ק"ג המשמשים לשימור הענבים עד להגעה ליקב. הענבים מעשר החלקות החשובות של היקב עוברים תהליך מיון קפדני במיוחד. המיון נמשך גם לאחר התסיסה וטעימות יום יומיות מאפשרות לייננים להשלים את הבלנד המבטא בצורה הטובה ביותר את הטרואר ואת הסגנון של הבית. כ 16% מהיין עובר התיישנות בחביות עץ. לאחר התסיסה השנייה ממשיך היין להתיישן בבקבוק כ-6 שנים על משקעי השמרים.

אזור גידול: שמפאן, צרפת



זן ענבים: פינו נואר (60%), שרדונה (40%)



שמפניה בגדולתה. אחת השמפניות הטובות והיוקרתיות שיש. מורכבות אינסופית ועושר טעמים מדהים לצד רעננות נפלאה. שמפניה שהיא חוויה.

ציונים: Wine Spectator 98 (בציר 2014), Wine 96 (בציר Advocate (בציר 2014), Wine Spectator 96 (בציר 2013), Wine Advocate 97 (בציר 2012), 99 (בציר Decanter (בציר 2008), Wine Spectator 97 (בציר



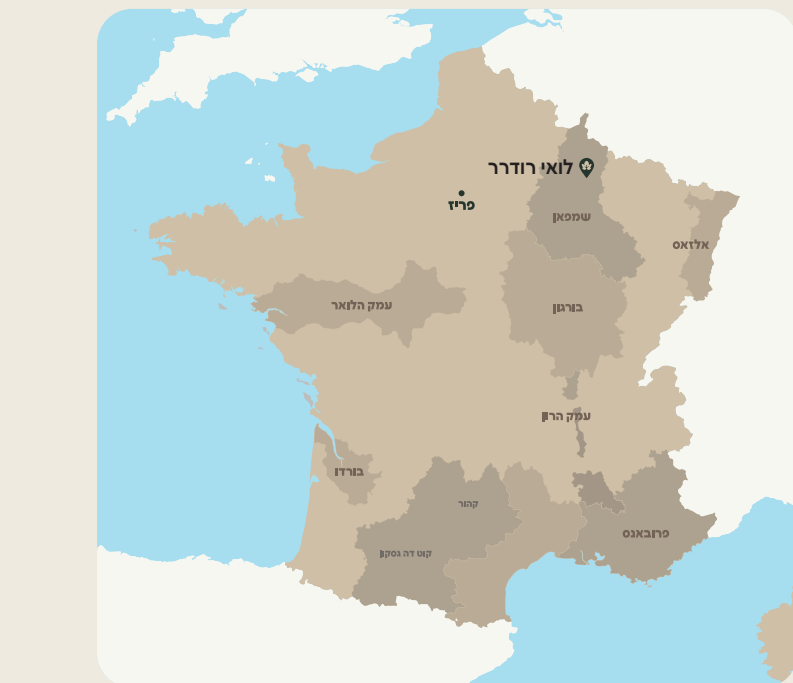
כשרות: לא כשר



סוג יין: יין מבעבע כבד



נפח: 750 מ"ל מתוק



MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

לואי רודרר

שמפניה לואי רודרר ברוט קריסטל
Luis Roderer Brut Cristal

