

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 ומרכבות יוצאת דופן.

## תהליך ייצור

תהליך ייצור שמפניה קלאסי ומאוד מוקפד. בציר ידני אל תוך סלי 15 ק"ג המשמשים לשימור הענבים עד להגעה ליקב. הענבים 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 הכרמים בבציר. יישון בבקבוק על המשקעים בן כ-4 שנים לאחר התסיסה השנייה.

**אזור גידול:** שמפאן, צרפת



**זן ענבים:** פינו נואר (66%), שרדונה (34%)



שמפניה נפלאה ברמה הגבוהה ביותר. צבעה ענבר זהוב, והיא מציגה ניחוחות פירות בשלים והמון רעננות. שמפניה בעלת גוף מלא יחסית וסיומת ארוכה עם מרכבות נהדרת. כל מה שניתן לבקש משפניה איכותית.

**ציונים:** 94 רוברט פארקר (בציר 2012)



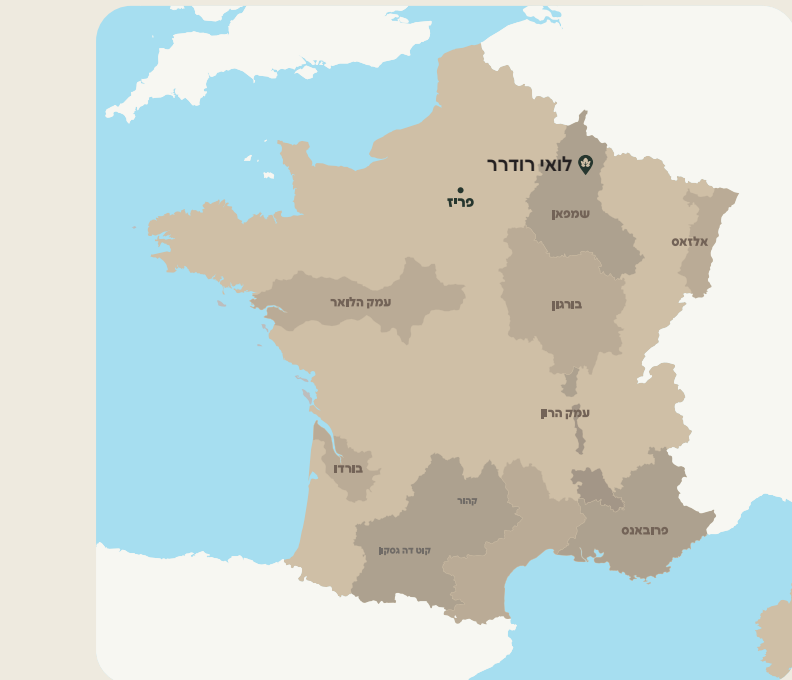
**כשרות:** לא כשר



**סוג יין:** יין מבעבע כבד



**נפח:** 750 מ"ל מתוק



MAISON FONDÉE EN 1776  
**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE

# לואי רודרר

שמפניה לואי רודרר ברוט וינטאג'  
Louis Roderer Brut Vintage

