

Champagne Théophile



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:

I kasse: 6

Emballasje: Glass

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Musserende - Frankrike, Champagne, Champagne

Produsent: Champagne Louis
Roederer

Webside: <http://www.champagne-roederer.com>

Produsentbeskrivelse:

Champagne Louis Roederer ble grunnlagt i Reims i 1776 av far og sønn Dubois, som senere solgte firmaet til Nicolas Schreider. Schreiders nevø, Louis Roederer, begynte sin karriere i firmaet i 1827 og arvet bedriften i 1833 da onkelen døde.

Produktinformasjon:

Roederer skiller seg fra mange av de store champagneprodusentene ved at de bruker ca. 70% av druer fra egne marker. De eier 214 ha hvorav de fleste rangerer mellom 95 og 100 % i den offisielle vinmarksklassifikasjonen. Druematerialet som benyttes i Theophile kommer fra ca. 50 forskjellige vinmarker, de samme som benyttes til Brut Premier, men fra yngre stokker.

Smaksnotater:

Lys strågul farge. Elegant og balansert stil med flott frukt karakter av hvite blomster, hagtorn og sitrus. Fin mousse, bra struktur og fin syre i avslutningen.

Druetyper: 33 % Pinot Noir, 33 % Chardonnay, 33 % Pinot Meunier

Klassifikasjon: AOC Champagne

Vinifikasjon: Champagne Théophile produseres av druer fra noe yngre vinstokker (8-10 år gamle) kombinert med kjøp av Pinot Meunier fra Vallée de la Marne og den vestre delen av Montagne de Reims.

Alkohol: 12.0 %vol

Sukker: 11 g/l

Syre: 3,5 g/l

Serveringstemp.: 8-10 °C

Lagring: 2 år på flaske og ytterligere 6 måneder etter at bunnfallet er fjernet.

Holdbarhet: 4-6 år