

Louis Roederer Carte Blanche

Вино Луи Родерер Карт Бланш, игристое белое (Выводимый)

Страна: Франция

Регион: Шампань

Категория: Невинтажное

Категория по содержанию сахаров: деми-сэк (полусухое)

Сорта винограда: Пино Нуар — 40%, Пино Менье — 20%, Шардоне - 40%

Выдержка на дрожжевом осадке: 3 года

Особенности: ручной сбор, 5% вин проходило винификацию в дубовых бочках, после дегоржажа дополнительно «отдыхает» в погребах 6 мес

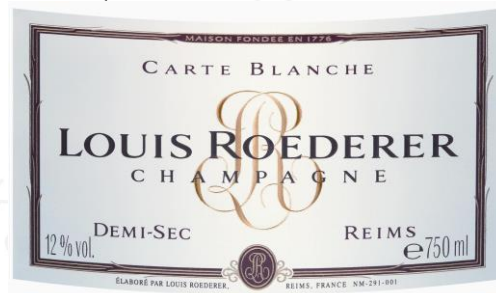
Цвет: светло-соломенный с золотистым оттенком

Аромат: отчетливо выражены ноты спелых плодов с почти карамелизированными оттенками яблока, груши и цукатов

Вкус: утонченно-изысканная устойчивая кислинка, придающая в высшей степени нежную свежесть с еле ощутимой сладостью, а в послевкусии выражены медовые оттенки и тертый миндаль

Температура подачи: 6 -8 °C

Гастрономия: аперитив, легкие десерты, закуски из морепродуктов, фуа-гра



Louis Roederer Brut Premier

Вино Луи Родерер Брют Премье, игристое белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань

Категория: Невинтажное

Сорта винограда: Пино Нуар — 40%, Пино Менье — 20%, Шардоне - 40%

Выдержка на дрожжевом осадке: 3 года

Особенности: ручной сбор, после дегоржажа буылки дополнительно «отдыхают» в погребах 6 мес

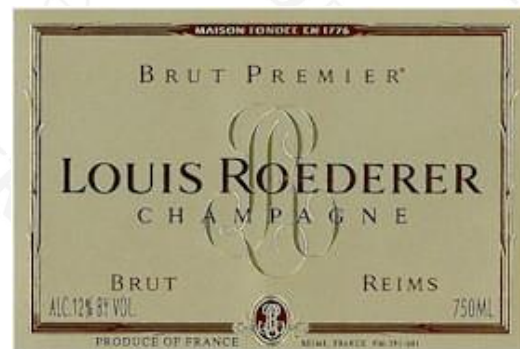
Цвет: светло-соломенный с зеленоватым оттенком

Аромат: интенсивный, с нотами грушевого и яблочного ликера, которые дополняются оттенками свежеспеченных бисквитов с лимоном

Вкус: освежающий, живой, с почти не ощутимыми пузырьками, сливочной структурой и ярким послевкусием, с нотками яблок и цитрусовых, с доминирующим оттенком грейпфрута и легким нюансом тостов в послевкусии

Температура подачи: 8 -10 °C

Гастрономия: аперитив, канапе из яблок или груш с твердым сыром, закуски из морепродуктов



Louis Roederer Brut Blanc de Blancs
Вино Луи Роэдерер Блан де Блан, игристое белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань, Кот де Блан

Категория: Блан де Блан, винтажное 2008, 2009, 2011 года урожая

Категория по содержанию сахаров: брют (8-10 г/л)

Сорта винограда: Шардоне - 100%

Выдержка на дрожжевом осадке: 5 лет

Особенности: виноград категории Гран Крю — Мениль-сюр-Оже и Авиз. Ручной сбор, после дегоржажа дополнительно «отдыхает» в погребах 6 мес

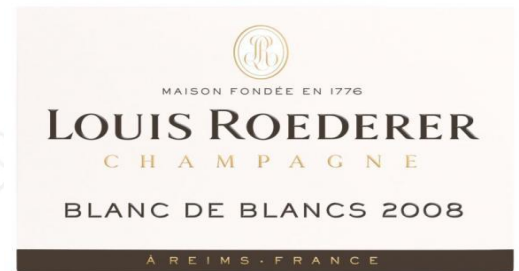
Цвет: светло-соломенный с зеленоватым оттенком

Аромат: цветочные, слегка медовые ноты, оттенки белых плодов, сухофруктов в сочетании с почти меловой «минеральностью», характерной для Кот-де-Блан

Вкус: отличается тонкостью, элегантностью и свежестью, которая усиливается оттенками, напоминающими свежую мяту базилик и оттенки цитрусовой цедры в послевкусии

Температура подачи: 8 -10 °С

Гастрономия: аперитив, перепела в медовом соусе, закуски из морепродуктов



Louis Roederer Rose 2009

Вино Луи Роэдерер Розе 2009, игристое розовое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань, виноградники Долины реки Марны

Категория: Розе, винтажное 2009г. урожая

Сорта винограда: Пино Нуар — 70%, Шардоне - 30%

Выдержка на дрожжевом осадке: 4 года

Особенности: Ручной сбор, после дегоржажа дополнительно «отдыхает» в погребах 6 мес

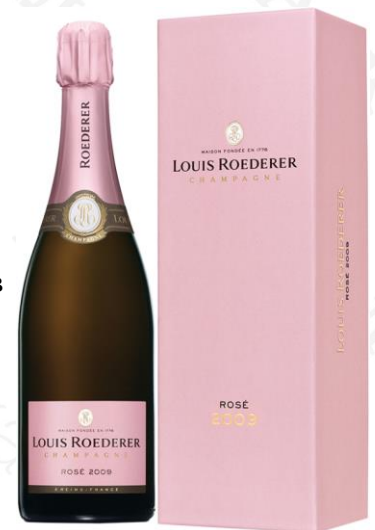
Цвет: светло-лососевый

Аромат: наполнен нотами диких красных ягод, далее следуют цветочные ноты, сладкие и пряные ароматы цедры, а оттенки слегка обжаренных сухих плодов и какао

Вкус: отличается богатством и плотностью сливочной структуры, с хорошей освежающей составляющей и глубоким, продолжительным послевкусием, посвященным мадагаскарской ванили, апельсиновой цедре, лесным ягодам и сливочным тостам

Температура подачи: 8 -10 °С

Гастрономия: аперитив, сочетается со сложными блюдами из омара, сибасом и мяса молодого кролика



Louis Roederer Collection 242

Вино Луи Родерер Коллексьон 242, игристое белое брют

Страна: Франция

Регион: Шампань, виноградники Долины реки Марны

Сорта винограда: Шардоне, Пино Нуар, Менье

Выдержка на дрожжевом осадке: 36 месяцев

Особенности: расположены в трех субзонах Шампани: Монтань де Реймс, Долина Марны и Кот де Блан. Каждая зона обеспечивает треть винограда в конечном ассамбляже. Сбор винограда осуществляется вручную. Для производства используется сок только первого пресса - "cuvée"

Крепость: 12%об

Цвет: бледно-желтый с оттенками белого золота

Аромат: наполнен нотами свежей груши, миндаля и инжира, дополненными нюансами цветов апельсина. При легком вращении бокала проявляются насыщенные оттенки меда и свежеспеченного хлеба

Вкус: освежающий, яркий, изысканный, с оттенками мандарина и апельсиновой цедры, живой кислотностью и соблазнительным послевкусием с нотками сливочного масла и тостов

Температура подачи: 8 -10 °C

Гастрономия: в качестве аперитива, отлично сочетается с устрицами, креветками и другими морепродуктами, а также легкими рыбными блюдами.

Шампанское Collection — это новая страница в истории Дома Louis Roederer и преемник легендарного невинтажного кюве Brut Premier, олицетворявшего стиль великого шампанского Дома. Проект зародился около 10 лет назад в ответ на проблему глобального изменения климата, следуя возрастающему тренду на экоустойчивое виноградарство, и является зеркальным отражением происходящих изменений. Новое название Collection подчёркивает, что это кюве создаётся на основе уникальной, накопленной веками коллекции знаний, традиций и опыта. Каждый последующий релиз Collection отмечен уникальным номером на этикетке. Это порядковый номер ассамбляжа, созданного с момента основания Дома. Урожай 2017 года стал 242-м в истории Louis Roederer, поэтому созданному в этом году кюве присвоен номер 242. Эта уникальная шкала времени позволяет ценителям выбрать более молодое или более зрелое вино с учётом своих предпочтений. Collection 242 на 45% состоит из резервных вин семи винтажей, предшествовавших основному году, большая часть которых хранится в стальных ёмкостях без доступа кислорода, благодаря чему шампанское приобретает особую изысканность и элегантность.



Луи Родерёр «Кристаль», 2005
«Вино Императора Александра II»

Страна: Франция

Регион: Шампань

Категория: винтажное, 2005г. урожая

Категория по содержанию сахаров: брют

Сорта винограда: Пино Нуар — 60%, Шардоне - 40%

Выдержка на дрожжевом осадке: 6 лет

Особенности: Виноградник Гран Крю, ручной сбор, после дегоржажа дополнительно «отдыхает» в погребах 8 мес.

Описание: Замечательная особенность Cristal заключается в его сбалансированности. Его отличает благородная чистота и непревзойдённая долгота ощущения вкуса. Через шелковистую консистенцию проскальзывают ароматы плодов, их поддерживает минеральная сила, от которой исходят ноты белых и цитрусовых плодов. Это шампанское хранится долго – может храниться более двадцати лет, не теряя свежести и характера. Cristal 2005 отличается от других миллезимов шампанского Cristal раскрытием ароматов и характером, очень типичным для Шардоне.

Самый популярный винный критик, Роберт Паркер, присвоил этому шедевр **97 баллов** из 100!

Также Луи Родерер выпускают розовую версию Кристаль.



Луи Родерёр «Кристаль», 2009
«Вино Императора Александра II»

Страна: Франция

Регион: Шампань

Категория: винтажное, 2009г. урожая

Категория по содержанию сахаров: брют (дозаж до 8 г/л)

Сорта винограда: Пино Нуар — 60%, Шардоне – 40%

Выдержка на дрожжевом осадке: 6 лет

Особенности: Виноградник Гран Крю, ручной сбор, без яблочно-молочного брожения, до 16% сока ферментируется в дубовых бочках. После дегоржажа вино дополнительно «отдыхает» в погребах 8 мес.

Аромат: изящный букет, многогранный и концентрированный. В нем присутствуют нотки конфитюра из цитрусовых, засахаренных абрикосов и мягкие акценты жимолости. При аэрации ощущаются ароматы какао бобов с оттенками ванили, жареных орехов и вкрапления лакрицы с легким оттенком корицы.

Вкус: структурированный, интенсивный и четко выверенный. Первое вкусовое впечатление — насыщенное, плотное и бархатистое — усиливается свежестью минерального тона с нотками ментола.

Рейтинги: RP – 96, WS – 95.

Описание: Год, отличавшийся континентальным климатом с настоящей зимой, очень холодной и сухой, и последующим великолепным солнечным летом с крайне малым количеством осадков, выпавших в августе и сентябре. Все это исключительно благоприятно повлияло на классический рост виноградных лоз, их здоровье и созревание винограда, давшего в результате плотные, фруктовые вина. 2009 год несомненно входит в «квадрат» превосходных шампанских миллезимов, родившихся под воздействием солнечной погоды.



Louis Roederer, Cristal Rose 2012 Луи Родерер «Кристалль» Розе, 2012

Страна: Франция

Регион: Шампань

Категория: винтажное, 2012г. урожая

Категория по содержанию сахаров: брют (дозаж до 8 г/л)

Сорта винограда: Пино Нуар — 55%, Шардоне – 45%

Выдержка на дрожжевом осадке: 6 лет

Особенности: виноградник Гран Крю, ручной сбор, без яблочно-молочного брожения. После дегоржажа вино дополнительно «отдыхает» в погребах 8 мес

Аромат: богатый, с нотами малины, розового грейпфрута, на легком минеральном фоне раскрываются оттенки корицы и листа черной смородины

Вкус: насыщенный, свежий, сочный, прекрасно сбалансированный, с оттенками спелой вишни и легкими нотами сладкой ванили в продолжительном послевкусии

Описание: Cristal Rose — очень увлекательный, неординарный винтаж, который является воплощением "чистоты обольщения". Это первый винтаж из винограда, который был выращен соответствии с биодинамическими принципами. Винодел Жан-Батист Лекайон использовал биодинамическое земледелие для повышения ароматического потенциала винограда, а также изменил состав купажа в пользу более интенсивного сорта Пино Нуар. В 2012 году купаж сложен из 55% Пино Нуар и 45% Шардоне, в отличие от процентного соотношения 40/60, которое было характерно на протяжении многих лет. "Кристалль" Розе — это символ престижа и роскоши, шампанское, которое станет настоящим украшением любого праздничного стола или изысканным подарком к любому торжеству! Шампанское было создано в 1974 году в честь двух знаковых событий: 200-летия Дома Родерер и 100-летия со дня создания "Cristal" Brut.

Как известно из истории, в Россию было отправлена большая партия шампанского, производящегося Домом **Louis Roederer**. Российский император Александр II, попробовав вино, признал его достойным императорского стола. После чего Дому был сделан особый заказ для императора. Во Францию отправился винодел Александра II, чтобы разработать рецепт напитка в полном соответствии со вкусами императора. В результате такой работы в **1876 году** на свет появилось шампанское Cuvee du Tsar. По воле Александра II это восхитительное шампанское начали разливать в бутылки из хрусталя, а название сменилось на Louis Roederer Cristal. (Есть также предположение, что бутылку сделали прозрачной, чтобы можно было с уверенностью сказать, что туда не был добавлен яд для царя). По сей день шампанское Кристалл (Crystal) является самой престижной маркой (кюве де престиж) Дома Луи Родерер. С тех пор шампанское регулярно поставлялось Императорскому Двору и пользовалось большой популярностью. До 1917 года около 60% продукции Луи Родерер поставлялось в Россию. Сегодня легендарное шампанское Луи Родерер известно во всем мире и продается более чем в 60 странах.

Луи Родерер — это одна из последних сохранившихся семейных независимых компаний высшей категории по изготовлению шампанских вин.

Луи Родерер получив компанию по наследству в 1833 г., делает выбор в пользу совершенствования винодельческого хозяйства в целях обеспечения контроля над всеми этапами выработки вина, формирует необычный стиль, характер и вкус. В середине XIX века, следуя своей интуиции, он покупает разнообразные участки виноградных лоз, имеющих статус Гран Крю Шампани — что противоречит общепринятой практике того времени, так как другие закупали готовый виноград, а Луи Родерер с любовью ухаживает за виноградниками, пылливо изучает характер каждого участка, методично приобретает лучшие участки. Он действует согласно убеждению, что **вина высшего качества создаются благодаря земле.**

С 70-х годов XIX в. вина компании Louis Roederer путешествуют до Соединённых Штатов Америки, их подают к столу **русского императора Александра II**. Луи Родерер создаёт новое шампанское для русского царя. Он воплощает в жизнь новую идею — «кюве-престиж». Первым подобным кюве стало шампанское Cristal (Кристалль), изготовленное в 1876 г.



В настоящее время Louis Roederer по-прежнему является независимым семейным предприятием. Сегодня компанией руководит Фредерик Рузо, который представляет седьмое поколение этой фамилии.

Компания владеет 240 Га виноградников (Гран крю и Премье крю).

В 1845 г. Louis Roederer приобретает 15 Га на землях Гран крю в Верзене. В те времена виноград не считался ценным продуктом, и со стороны замысел мог показаться странным – однако, речь шла о занятии виноградарством в целях более совершенного контроля над выработкой миллезимов. С тех пор все миллезимы Louis Roederer изготавливаются из урожая, собранного с собственных виноградников, что для Шампани уникально.

Винодельческое хозяйство расположено на территории трёх основных земель Шампани – Монтань-де-Реймс, долина Марны и Кот-де-Блан.