



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

158015 245

**245er Roederer Carte Blanche Champagne Louis Roederer
AOC
Champagne Louis Roederer**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Sinnlicher Demi-Sec-Stil mit viel Charme
	Leitaromen	Bratapfel, Pfirsich, Blüten, Mandel, Marzipan
	Speise oder Anlassempfehlung	zu blauschimmelkäse, desserts, milkschokolade
Farbe	WEISS	
Alkohol	12,5 % vol.	
Verschluss	SEKTKORKEN	
Enthält:	Sulfite	

Louis Roederer Carte Blanche C245: halbtrocken, cremig und fruchtbetont mit Bratapfel, Pfirsich, Blüten, Mandel und Marzipan.

Roederer Carte Blanche Champagne Louis Roederer S.A. – C245 ist ein halbtrockener Champagner im Stil der großen, fruchtbetonten Cuvées des 19. Jahrhunderts. Drei Terroir-Welten fließen zusammen: la Rivière, la Montagne und la Côte, ergänzt durch ausgewählte Partnerparzellen. Nach 3 bis 4 Jahren Kellerreife wirkt die Textur cremig und zugleich klar konturiert. In der Nase zeigen sich gebackene Früchte und Bratapfel, dazu weiße Blüten, Mandeln und Marzipan, ergänzt um reifen Pfirsich und Akazienhonig. Am Gaumen geschmeidig, rund und ausgewogen; die höhere Dosage (38 g/l) ist fein integriert und trägt den langen, sanften Ausklang. Servieren bei 7 bis 10 Grad Celsius.

Land **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Region **Champagne**

Ein Gesetz aus dem Jahr 1927 begrenzt das Anbaugebiet der Champagne auf etwa 30.000 Hektar in der Hügellandschaft von Marne. 17 Gemeinden der Champagne sind als Grand Cru und 44 als Premier Cru eingestuft. Die Champagne ist das kühlfste Weinbaugebiet Frankreichs und unterliegt dem gemäßigten Einfluss des atlantischen Klimas. Die Region ist bekannt für ihre Kreideböden.

Klassifikation **Appellation d'Origine Contrôlée**

Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger **Champagne Louis Roederer**

Das 1776 gegründete Haus Champagne Louis Roederer ist seit 1819 im Besitz der gleichen Familie. Das Unternehmen ist heute eines der letzten großen Champagnerhäuser, das sich seine Unabhängigkeit bewahren konnte. Louis Roederer verfügt über einen in der Champagne außergewöhnlich großen Besitz an Weinbergen. Die hochwertigen Champagner des Hauses Roederer werden heute in über 80 Ländern der Welt für ihre filigrane Art, ihre Komplexität und Ausgewogenheit geschätzt.

Rebsorten

41%	Chardonnay
33%	Pinot Noir
26%	Pinot Meunier

Stand 18.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Zutaten

Stand 18.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de