



LOUIS ROEDERER CARTE BLANCHE DEMI-SEC NV

Art. nr 7600

Pris 479,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 41%, Pinot Noir 33%,

Pinot Meunier 26%

Alkoholhalt 12,5%

Restsocker 38 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Stor, fruktig doft med inslag av solmogen frukt, äpplen, jasmin, mandel och frangipane. Smaken är mjuk, krämig, välstrukturerad och harmonisk och avslutas i en lång, elegant eftersmak med finstämd sötma perfekt balanserad av fin syra.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 10-21 september. En del av vinet har genomgått malolaktisk jäsning.

Lagring Lagras 3-4 år på jästfällning samt sex månader efter degorgering. Champagnen är en blend från 7 års skördar varav en del kommer från Louis Roederer Reserve-viner som mognat på ekfat i flera år.

Passar till Severas vid ca 8-10°C som sällskapsdryck eller till desserter gärna med inslag av citrus eller fin mjölkchoklad. Med sin eleganta sötma passar den även bra till blåmögelostrar.

Information Carte Blanche reflekterar stilen på champagne från 1800-talet. 244th blend består av basårgång 2019: Perpetual Reserve: 31% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018) Reserve Wines Aged in Oak: 14% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017), 2018)



Om producenten

Ett strålande champagnehus med en exceptionell portfölj

Att Louis Roederer tillhör de allra främsta Champagneproducenterna är alla överens om. De kan också titulera sig världsmästare efter att ha utsetts till "Sparkling Wine Producer of the Year" vid The Champagne & Sparkling Wine World Championships.

Det finns få viner som omges av ett så magiskt skimmer som just Cristal. Den ryske tsaren Alexander II var stormförtjust i vinet som flödade vid hans hov och begärde att det skulle levereras i buteljer av äkta kristall, därav namnet. Idag är flaskan av ofärgat glas men namnet lever kvar i den prisade efterföljaren Cristal Brut. Framgångarna på den ryska marknaden gav ett rejält uppsving åt Roederer som grundades i slutet av 1700-talet men fick sitt nuvarande namn då Louis Roederer tog ledningen i företaget 1827. Roederer är idag ett av de få privatägda familjeföretagen i Champagne.

Roederers höga kvalitet baseras på de förnämliga vingårdslägen som man förfogar över. De levererar merparten av de druvor som används vid framställningen, endast 20 procent köps från andra odlare. Vinerna från de olika odlingslotterna vinifieras separat i ståltankar och små ekfat, medan de reservviner som används för att åstadkomma den perfekta blenden i den årgångslösa storsäljaren Brut Premier NV lagras på större ekfat.

Den svenske världsauktoriteten Richard Juhlin sparar inte på berömmet i sin bok "En doft av Champagne":

"Roederer är onekligen ett strålande champagnehus med en exceptionell portfölj av viner. Standardchampagnen är lysande, rosé och blanc de blancs erbjuder en hustypisk, aristokratisk elegans och årgångsvinet tillhör alltid de bästa. För mig är huset ett av de tre främsta i hela Champagne. Varje årgång är lysande. Köp alla Roederers årgångsviner ni kommer över!"