



CAMILLE HOMMAGE VOLIBARTS 2019

Art. nr 1030605

Pris 1.199,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Côteaux Champenois, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 6,7 g/l

Restsocker 0,4 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Mycket ren, elegant och fruktig doft av citrus, melon, päron, halm, nötter, honung, vita blommor och kryddor. Smaken är koncentrerad, fyllig och intensiv men med en härlig fräschör. Toner av solmogna citroner balanseras av en ljuvlig mineralitet och eleganta mjuka tanniner. Lång frisk eftersmak med rostade inslag. En underbar kombination av kraft och elegans.

Tillverkning En tredjedel av druvorna har genomgått maceration före alkoholjäsning. Musten fick sedan spontanjäsa.

Lagring Vinet har lagrats 14 månader på sin jästfällning. 23% av vinet i nya franska ekfat och resterande vin i sandstenstankar.

Passar till Serveras svalt vid 10-12°C till smakrika eleganta fiskrätter som ugnsbakad torskrägg med brynt citronsmör och potatispuré, förälskade havskräftor eller en skagenröra på smörstekt bröd.

Information 2019 är en unik årgång som växade mellan mycket sol och väldigt dåligt väder, konstant fram och tillbaka mellan dessa extremer som en jo-jo. Ännu en gång visar Moder Natur vem det är som bestämmer. Men med styrkan och motståndskraften i vingårdarnas terroir samt producentens erfarenhet och kunskap i vinodling kunde man anpassa sig till dessa utmaningar. Resultatet blev druvor av enastående kombination av kvalitet, mognad och koncentration. En makalös årgång!



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. Standarchampagnen 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!"