



## LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ 2013

**Art. nr** 90373

**Pris** 0,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Louis Roederer

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Roséchampagne

**Druvor** Pinot Noir 55%, Chardonnay 45%

**Alkoholhalt** 12%

**Totalsyra** 9,9 g/l

**Restsocker** 8 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Vinet är gyllene ljusrosa med vackra små bubblor. Doften bjuder på citrusskal, mandarin, grapefrukt, hallon, smultron och torkade vita blommor och mandlar. Livliga men eleganta bubblor och en rund fyllig smak ger en struktur och harmoni. Ett vin med lång smakrik eftersmak. Drick nu eller lagra så länge du vill. En mogen Cristal Rosé slår det mesta!

**Tillverkning** Roederer använder sig av "Infusion" metoden vilket innebär att Pinot Noir och Chardonnay jäser tillsammans vilket resulterar i en rik, fyllig frukt med struktur och elegans. 20% av vinet vinifieras i ekfat. Ingen malolaktisk jäsning. Efter degorgering ligger vinet 8 månader till innan lansering.

**Lagring** Cristal Rosé kräver cirka sex år på jästfällning för att mogna och får efter degorgering ligga åtta månader.

**Passar till** Serveras vid ca 10°C som aperitif, till fisk- och skaldjursrätter, kaviar, lax- och löjrom eller rätter av ljust kött.

**Information** Första Cristal gjordes 1876 till den ryske Tsaren. 1945 börjar man sälja till andra marknader. Den första Cristal Rosé tillverkades 1974. År 1983 får Cristal sitt orangea cellofan. Vingårdarna odlas enligt biodynamiska principer.



## 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!"*