



LOUIS ROEDERER COLLECTION 243 NV

Art. nr 7602

Pris 4.699,00 kr exkl. moms

Storlek 6000 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 42%, Pinot Noir 40%,

Pinot Meunier 18%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 7,4 g/l

Restsocker 8 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Stor, fruktig och nyanserad doft med inslag av solmogen citrus, gula plommon, mandarin, nybakad brioche, jasmin och toner av rostade ekfat. Elegant, fyllig, frisk och fruktig smak med krämig textur och fina citrustoner. Lång harmonisk eftersmak med en härlig fräschör och en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand mellan 27 augusti och 8 september. 26% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning. Basvinet har lagrats i ekfat 2-6 år. Lagras i genomsnitt 3 år på jästfällning i flaska samt 6 månader efter degorgering.

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif eller eleganta till rätter av fisk, skaldjur eller fågel, exempelvis ostron med ponzu, löjrom med smetana och brioche, tartar på havskräfta eller pilgrimsmussla, vit sparris med hollandaisesås och forellrom, crudo på vit fisk med olivolja och örter, smörstekt kyckling med tryffel eller svamp eller grillad piggvar med beurre blanc. Champagnen passar även utmärkt till olika ostar som 18-24 månaders Comté, Brie de Meaux eller Chaource. Servera gärna champagnen i lite större vinkupor istället för smala flöjtglas.

Information 243 står för skörd nummer 243 sedan champagnen började produceras. Vinet består främst (59%) av basårgång 2018. Resten av vinet består av 31% "Perpetual Reserve", en blend av årgångarna 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 och 2017 samt 10% "Reserve wine" som lagrats i ekfat och består av årgångarna 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 och 2017. Använd gärna Louis Roederers app för att läsa av etiketten och få all information om innehållet i just din flaska.



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 årgånglösa storsäljaren Collection 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!"