



CAMILLE HOMMAGE MILNON 2022

Art. nr 1044114

Pris 1.159,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Côteaux Champenois, Frankrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir 100%

Alkoholhalt 13,5%

Sortiment Restaurang

Karaktär Stor och intensiv doft med inslag av solmogna röda och mörka bär, blåbär, lakrits, tobak, örter och fat. Mjuk och komplex smak med en fin fruktkoncentration. Lång elegant eftersmak med tydlig mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades 9 oktober med låga skördeuttag per vinranka. De pressades skonsamt i hela klasar och musten fick sedan spontanjäsa. 21 dagars skalmaceration. Vinet har lagrats 16 månader i franska ekfat, lika delar nya, 2 år och 3 år gamla fat.

Passar till Serveras vid 16-18°C till eleganta rätter av fågel, fläsk eller kalv, exempelvis stekt ankbröst med körsbärs- eller plommonsky, rödbeta och/eller linser, Coq au vin med svamp och timjan, kalvytterfilé med svamp och örter



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 år 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 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!"