

LOUIS ROEDERER BRUT BLANCS DE BLANC 2011

Art. nr: LR1501

Pris: 624,60 kr exkl. moms

Storlek: 750 ml

Varukategori: Champagne

Sortiment: Restaurang

Land: Frankrike

Producent: Louis Roederer

Druvor: Chardonnay 100%

Karaktär: Läcker, sammetslen champagne med mycket elegans

Tillverkning: 15 till 20% av vinet vinifieras i ekfat och genomgår veckovis bâtonnage. Vinet genomgår inte malolaktisk jäsning. Blanc de Blancs buteljeras med lågt tryck för att behålla rika bubblor.

Lagring: Vinet lagras fem år i Louis Roederers källare och ytterligare sex månader efter degorgering innan champagnen släpps till försäljning. Dosagen ligger på mellan 8-10 g/l beroende på årgång. En elegant, krämig och silkig struktur med enastående renhet och fines. Toppårgången lovar gott för den som klarar av att hålla fingrarna borta, men är ljuvligt god redan nu.

Alkoholhalt: 12%



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 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!"