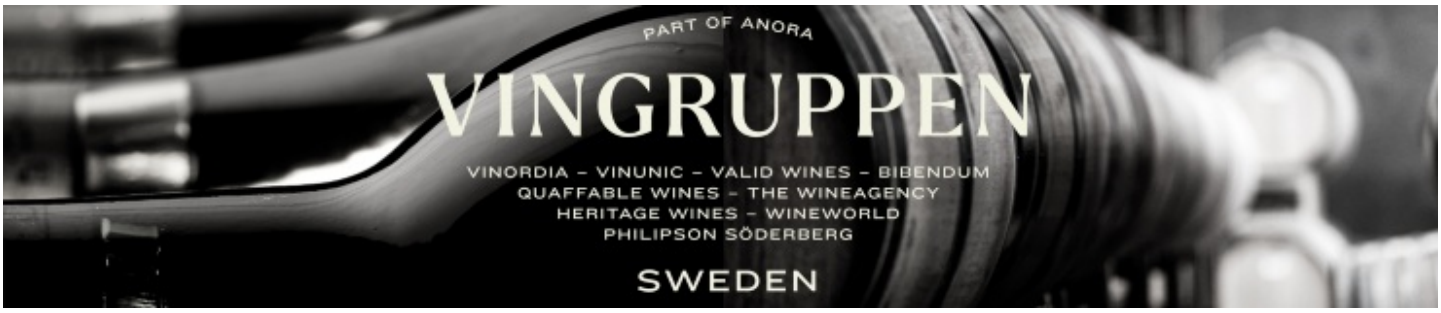


# LOUIS ROEDERER COLLECTION 246 NV

**Art. nr** 1030597
**Pris** 489,00 kr exkl. moms
**Storlek** 750 ml
**Producent** Louis Roederer
**Ursprung** Champagne, Frankrike
**Varukategori** Champagne

**Druvor** Chardonnay 54%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 11%
**Alkoholhalt** 12,5%
**Totalsyra** 8,2 g/l
**Restsocker** 7 g/l
**Sortiment** Restaurang

---

**Karaktär** Stor, fruktig och nyanserad doft med inslag av solmogen citrus, gula plommon, nektarin, persika, lätt brödighet, vanilj, karamelliserade mandlar, blommor och mineral. Elegant, komplex, frisk och fruktig smak med en hög men välbalanserad syra och fina små bubblor. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

**Tillverkning** Druvorna skördades mellan 13-30 september. 30% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning. 24% av basvinet har lagrats i stora franska ekfat, sk foudres. Vinet lagras i genomsnitt i 3 år på jästfällning samt 6 månader efter degorgering.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur.

**Information** 246 står för skörd nummer 246 sedan champagnen började produceras. Vinet består främst (55%) av basårgång 2021. Resten av vinet består av 35% "Perpetual Reserve", en blend av årgångarna 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 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 QR-koden på 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 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 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. 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 årgångviner ni kommer över!"*