



## LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ 2017

**Art. nr** 1041118

**Pris** 699,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Louis Roederer

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Roséchampagne

**Druvor** Pinot Noir 60%, Chardonnay 40%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Totalsyra** 7,9 g/l

**Restsocker** 8 g/l

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Rosaskimrande med eleganta små bubblor. Doften har inslag av röda bär, smultron, hallon, solmogen blodapelsin, rosenblad, mandel, choklad, mineral och en angenäm kryddighet. Smaken är generös, elegant och komplex men ändå med en härligt ungdomlig fräschör. Lång och fräsch eftersmak med en fin mineralsälta. Här förenas koncentration och frukt från perfekt mogen pinot noir med elegans och friskhet från de finaste chardonnaydruvorna i Côte des Blancs.

**Tillverkning** Musten får sin färg från pinot noir som macererat några dagar. 29% vinifierades på ekfat med omrörning en gång i veckan under 6-7 månader. Resterande del av vinet har jäst på små ståltankar. 24% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning.

**Lagring** Vinet lagras 4 år och ytterligare 6 månaders vila efter degorgering.

**Passar till** Serveras vid ca 10°C och passar utmärkt som aperitif men även till eleganta maträtter av fisk, skaldjur eller kyckling.

**Information** Sedan 1845 har familjen Roederer köpt vingårdar. Idag har dom 410 egna lägen (ca 240 ha) varav 122 ha odlas ekologiskt.



## 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!"*