

LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ 2012

Art. nr: LR1601

Pris: 479,00 kr exkl. moms

Storlek: 750 ml

Varukategori: Roséchampagne

Sortiment: Restaurang

Land: Frankrike

Producent: Louis Roederer

Druvor: Chardonnay, Pinot Noir

Karaktär: Här förenas koncentration och frukt från perfekt mogen Pinot Noir med elegans och friskhet från de finaste Chardonnaydruvorna i Côte des Blancs. "– Precision och renhet ekar i gommen där Pinot Noir från Cumières sydsluttningar ger ett moget och krispigt första intryck som följs upp av en syrarik fräschör av Chardonnay från Chouillys nordliga sluttningar." källarmästare Jean-Baptiste Lécaillon.

Tillverkning: Juicen får sin färg från pinot noir-druvor som macererat några dagar. 20% vinifierades på ekfat med omrörning en gång i veckan under 6/7 månader. Resterande får jäsa på små ståltankar. Ingen malolaktisk jäsning. Louis Roederer Rosé görs på en blend av omkring 65 procent Pinot Noir och 35 procent Chardonnay. Karaktäristiskt för rosé vintage cuvée är att den får mogna under fyra år på jästfällning och minst sex månader efter degorgering.

Lagring: Vinet lagras fyra år och ytterligare sex månaders vila efter degorgeringen innan lansering.

Alkoholhalt: 13,5%



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 årgångslösa 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

VINGRUPPEN I NORDEN • BESÖKSADRESS REGERINGSGATAN 109, STOCKHOLM • TEL +46 (0)8-660 84 15 • E-MAIL

ORDER@VINGRUPPEN.SE

Champagne. Varje årgång är lysande. Köp alla Roederers årgångviner ni kommer över!"