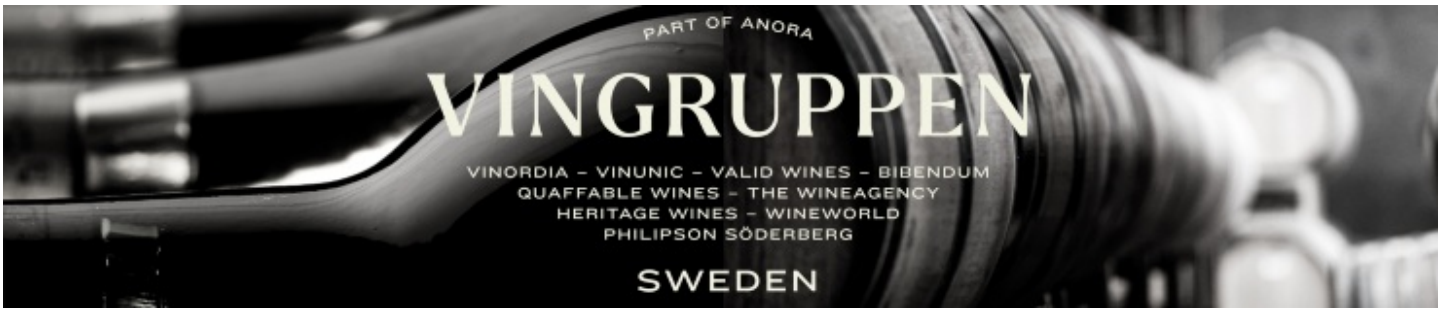

LOUIS ROEDERER CARTE BLANCHE DEMI-SEC NV

Art. nr 7600
Pris 489,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Louis Roederer
Ursprung Champagne, Frankrike
Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 20%
Alkoholhalt 12,5%
Totalsyra 6,9 g/l
Restsocker 38 g/l
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Stor, fruktig doft med inslag av solmogen frukt, äpplen, jasmin, mandel och marsipan. Smaken är mjuk, krämig, välstrukturerad och harmonisk och avslutas i en lång, elegant eftersmak med finstämd sötma perfekt balanserad av en fin hög syra.

Tillverkning Druvorna skördades för hand. En del av vinet har genomgått malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 3-4 år på sin jästfällning samt 6 månader efter degorgering. Champagnen är en blend från flera års skördar varav en del kommer från Louis Roederer Reserve-viner som mognat på ekfat i flera år.

Passar till Severas vid 8-10°C som sällskapsdryck eller till desserter, gärna med inslag av citrus, mjölkchoklad eller färska bär. Med sin eleganta sötma passar den även bra till blåmögelostar.

Information Carte Blanche reflekterar stilen på champagne från 1800-talet. 245th blend består av basårgång 2020: Perpetual Reserve: (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018) Reserve Wines Aged in Oak: 7% (2010, 2013, 2015, 2017, 2018, 2019)

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!"