



LOUIS ROEDERER COLLECTION 244 NV

Art. nr 1030597

Pris 479,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 41%, Pinot Noir 33%,

Pinot Meunier 26%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 7,2 g/l

Restsocker 8 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Stor, fruktig och nyanserad doft med inslag av citrus, lätt brödighet och mineral. Elegant, fyllig, frisk och fruktig smak med citruston och ett avslut med energi och friskhet.

Tillverkning 35% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning.

Lagring Lagras i genomsnitt i tre år på jästfällning samt sex 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. Collection 244 är en multivintage baserad på en "Perpetual Reserve" ett solera-system med början år 2012, en högre andel fatlagrade reservviner samt årgång 2019

Passar till Serveras vid ca 10°C som aperitif eller till fisk- och skaldjursrätter.

Information 244nd blend står för skörd nummer 244. Perpetual Reserve: 36% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018) Reserve wine som lagrats i ekfat: 10% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018) 2019 vintage: 54%, varav 5% vinifierats i ekfat. Använd gärna Louis Roederers app för att läsa av 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 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 Champagne. Varje årgång är lysande. Köp alla Roederers årgångsviner ni kommer över!"