



LOUIS ROEDERER COLLECTION 247 NV

Art. nr 7602

Pris 489,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 44%, Pinot Noir 30%,

Pinot Meunier 26%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 6,5 g/l

Restsocker 7 g/l

Sortiment Systembolagets fasta

Karaktär Stor, fruktig och nyanserad doft med inslag av solmogna mirabelleplommon, citrus, päron, honung, vita blommor, vanilj, choklad och en lätt brödighet. Elegant, fyllig, frisk och fruktig smak med citrustoner och en krämig textur. Lång harmonisk eftersmak med energi, friskhet och en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 29 augusti och 13 september. 23% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning. Vinet lagras i genomsnitt i tre år på jästfällning samt sex månader efter degorgering.

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur eller fågel, exempelvis halstrade pilgrimsmusslor med brynt smörskum eller en blomkålspuré, gratinerade ostron med parmesan eller örter, alternativt en lax- eller skaldjurstartar serverad med krämig avokado, lime och lite löjrom eller stekt majsckycklingbröst med skogssvamp och gräddsås. Champagnen passar även utmärkt till lagrade ostar som en vällagrad Comté eller en krämig Brillat-Savarin.

Information 247 står för skörd nummer 247 sedan champagnen började produceras. Vinet består främst (68%) av basårgång 2022. Resten av vinet består av 27% "Perpetual Reserve", en blend av årgångarna 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 och 2021 samt 5% "Reserve wine" som lagrats i ekfat och består av årgångarna 2013, 2017, 2018, 2019, 2020 och 2021. 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 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!"