

LOUIS ROEDERER CRISTAL ROSÉ 2008

Art. nr: LR2601

Pris: 4.295,00 kr exkl. moms

Storlek: 750 ml

Varukategori: Roséchampagne

Sortiment: Restaurang

Land: Frankrike

Producent: Louis Roederer

Druvor: Pinot Noir 56%, Chardonnay 44%

Karaktär: Intensiv bornyr med små, likformiga bubblor. Intensiv, frisk doft, som täcker hela spektrat av komplexa nyanser; först en doft av hallon, blommor, kanderat citronskal och lätt rostade nötter. Efter några minuters luftning i glaset känner man lätta lagringstoner i form av mandel- och honungsnyanser. Rund fyllig rik smak med elegant mousse och fin syra.

Tillverkning: Roederer använder sig av "skin-contact" maceration technique, en traditionell metod där musten får ligga med skalkontakt i många timmar i en press för att få ut så mycket naturliga färgämnen som möjligt. För att få den unika färgen och stilen på den här champagnen används pinot noir från gamla stockar i Cumières där skördarna ger mycket mogna druvor med hög aromatisk koncentration. 17% av juicen har lagrats på ekfat. 16% malolaktisk jäsning.

Lagring: Cristal Rosé 2008 låg cirka åtta år på flaska för att mogna och fick efter degorgering ligga åtta månader och vila.

Alkoholhalt: 12,5%



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

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

ORDER@VINGRUPPEN.SE

