



LOUIS ROEDERER ROSÉ 2015

Art. nr 1030600

Pris 569,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Roséchampagne

Druvor Pinot Noir 62%, Chardonnay 38%

Alkoholhalt 12%

Restsocker 8 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Mogen, komplex men ändå ungdomlig doft av röda vinbär, svarta vinbär, solmogen blodapelsin och en lätt ton av rostade kakaoböner. Efter en stund i glaset uppstår även florala toner och en liten mineralitet. Generös, mjuk och koncentrerad och aromerna från doften kommer igen i smaken. Mycket lång och angenäm eftersmak som avrundas av en vacker mineralitet.

Tillverkning Juicen får sin färg från Pinot Noir som macererat några dagar. 11% av vinet vinifierades på ekfat med omrörning en gång i veckan under 6-7 månader. Resterande får jäsa på små ståltankar. 30% av vinet har genomgått malolaktisk jäsnings.

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

Passar till Serveras kylt som aperitif eller till eleganta rätter av fisk, skaldjur eller lättare maträtter av kyckling.

Information Sedan 1845 har familjen Roederer köpt vingårdar. Idag har dom 410 egna plottar (ca 240 ha) varav 122 ha odlas ekologiskt.



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!"