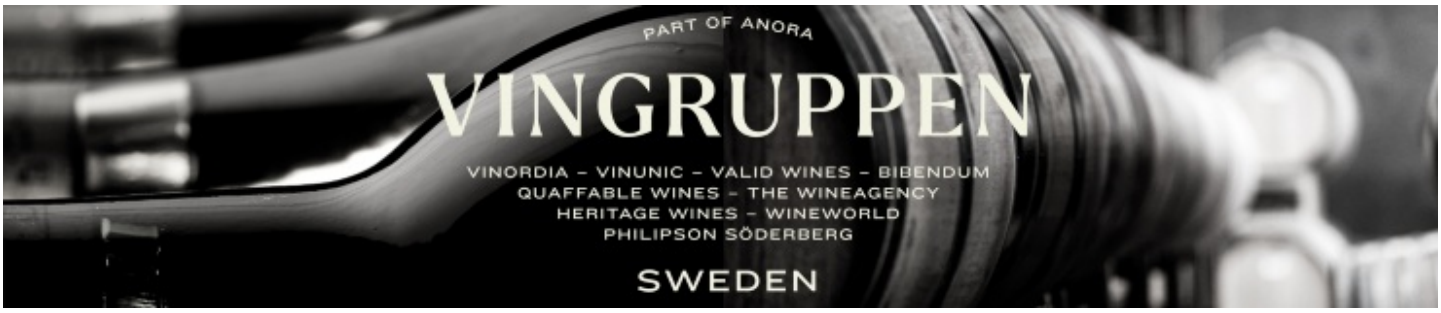


LOUIS ROEDERER ROSÉ 2014

Art. nr 1030612
Pris 1.575,00 kr exkl. moms
Storlek 1500 ml
Producent Louis Roederer
Ursprung Champagne, Frankrike
Varukategori Roséchampagne

Druvor Pinot Noir 63%, Chardonnay 37%
Alkoholhalt 12%
Totalsyra 8,1 g/l
Restsocker 8 g/l
Sortiment Restaurang



Karaktär Elegant mousse med fina små bubblor. Intensiv doft av smultron, blåbär, hallon, röda vinbär, körsbär, blodapelsin, brioche, torkade rosenblad, kanel, mandlar och kex. Torr och smakrik med sammetslen krämig struktur och en elegant, frisk och välintegrerad fruktsyra. Lång eftersmak med fräschör, mineralitet och den angenäma bitterhet som karakteriserar en bra rosé.

Tillverkning Juicen får sin färg från Pinot Noir som macererat några dagar tillsammans med musten från Chardonnay. Bägge druvsorterna jästes och vinifierades tillsammans. 17% av vinet vinifierades på ekfat med omrörning en gång i veckan under 6-7 månader. Resterande vin fick jäsa på små ståltankar. 30% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 4 år på sin jästfällning och sedan ytterligare 6 månader efter degorgering.

Lagring Champagnen kan drickas nu, men kan också lagras upptill 10 år eller mer, beroende på hur mycket mognadstoner man önskar i vinet.

Passar till Serveras vid 10-12°C i lite större champagneglas som aperitif eller till eleganta rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk. Vi föreslår ugnsbakad piggvarsfilé med en lätt beurre blanc, kokt delikatesspotatis, smörbakad fänkål, späd grön sparris och färsk körvel, halstrad tonfisk med lätt rostade sesamfrön, små ugnsbakade rödbetor, rostad blomkålspuré och en lätt ponzu och örter, stekt pärlhönebröst med krispigt skinn serverat med rotselleripuré, smörstekta murklor, lätt glaserad purjolök, potatis och en ljus kycklingsky, rosastekt ankbröst med krispigt skinn serverat med smörstekta kantareller, små potatisfondanter och en lätt anksky eller den lokala Boudin blanc de Rethel - en traditionell, varsamt stekt mild vit korv från Ardennerna med potatispuré, stekta klyftor av syrligt äpple, svamp och sky. Som vegetariskt alternativ föreslår vi en krämig rödbetsrisotto med smörstekt ostronskivling, rostade hasselnötter, en liten klick mild färskost, citronolja och finriven Comté. Champagnen passar även utmärkt till milda, mjuka, krämiga ostar som Chaource, Brillat-Savarin, Langres, 12–18 månaders Comté, Brie de Meaux eller Tomme de Champagne.

Information Sedan 1845 har familjen Roederer köpt vingårdar och idag har dom 410 egna plottar vilka omfattar ungefär 240 hektar.

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!"