

## LOUIS ROEDERER VINTAGE 2013

**Art. nr** LR3001

**Pris** 499,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Louis Roederer

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Druvor** Pinot Noir 70%, Chardonnay 30%

**Alkoholhalt** 12%

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Gyllene toner med inslag av ljus bärnsten. Härlig mousse med livliga bubblor. Doft av apelsin och hasselnötter, med varm fruktighet, typisk för ekfatslagrad Pinot Noir. Rik mogen doft; citrus, gula äpplen, brioche, vit choklad och apelsin. Rik rund och feminint elegant med bra mousse. I smaken återfinns gula äpplen, citrus, nougat, vit choklad. En klassisk vintage från Louis Roederer.

**Tillverkning** Detta vin är gjort enligt traditionell metod vilket innebär att vinet har fått sina bubblor via en andra jäsnings på flaska. Ofta den flaska det sedan säljs i. Efter att man tillverkat ett stilla basvin tappas det på butelj. För att vinet ska bli mousserande tillsätts socker och jäst, så kallad liquer de tirage. Flaskan lagras sedan i svala källare där jästen långsamt äter upp sockret och kolsyra bildas. Efter månader och ibland flera års lagring placeras buteljerna i lutande läge med flaskhalsen nedåt. Successivt ökas lutningen till 90° och jästfällningen som samlats i flaskhalsen fryses. Kapsylen lossas och den frysta jästfällningen avlägsnas, så kallad degorgering. Flaskan toppas upp med nytt vin samt en liten mängd socker, så kallad dosage, och försluts igen.

**Lagring** 16% malolaktisk jäsnings och 39% av vinet vinifierades på ekfat. Vinet lanseras efter minimum fyra år på jästfällning och ytterligare sex månaders vila efter degorgeringen.

## 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!"*

