



LOUIS ROEDERER BRUT NATURE 2015

Art. nr 1032631

Pris 699,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 46%, Pinot Noir 37%,

Pinot Meunier 17%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 8,5 g/l

Restsocker 0,8 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Ren, intensiv, koncentrerad och elegant doft av citröns, apelsin, madagaskarvanilj, karamelliserade äpplen, nougat och nötter. Smakrik och energifull men samtidigt väldigt sensuell och elegant med en härlig fruktighet. Samtillsatt avslut med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna pressas skonsamt innan musten fick på börja sin jäsning. 23% av vinet har lagrats i ekfat. Ingen malolaktisk jäsning.

Lagring Vinet har lagrats 5 år i källaren och ytterligare 8 månader på flaska efter degorgering.

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif, till fisk- och skaldjursrätter, kaviar, lax- och löjrom eller rätter av ljust kött.

Information En champagne som fångar samspelet av natur och kreativitet i ett möte mellan Louis Roederer och den världsledande franske designern Philippe Starck, som står bakom den grafiska designen precis som tidigare årgångar sedan 2006. 2015 är en utomordentlig årgång från samma år som vinregionen Champagne listades som ett världsarv av UNESCO. En mild, blöt vinter och en het, torr sommar. Sommarvärmen slog värme rekord och gav vinstockarna extra utmaningar. I andra hälften av augusti kom så det efterlängttade regnet som gav välförtjänt lättnad åt vinstockarna. Druvorna från detta år fick djup fruktkoncentration.



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!"