

VINUNIC

CAMILLE HOMMAGE VOLIBARTS 2023

Art. nr 1030605

Pris 1.259 kr

Storlek 750 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Côteaux Champenois, Frankrike

Varukategori Vita torra viner

Förlutning Naturkork

Druvor Chardonnay 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 6,7 g/l

Restsocker 0,4 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Mycket ren, elegant och fruktig doft av solmogen citrus, gula plommon, melon, rostade hasselnötter, rostade sesamfrön, nougat, vita blommor, honung och kryddor. Smaken är koncentrerad, fyllig och intensiv men med en härlig fräschör. Lång frisk eftersmak med rostade inslag och en fin mineralitet. En underbar kombination av kraft och elegans.

Tillverkning Druvorna skördades den 19 september. En tredjedel av druvorna har genomgått maceration före alkoholjäsning. Musten fick sedan spontanjäsa. Vinet har lagrats 16 månader på sin jästfällning i 46% nya franska ekfat, 11% andragångsfyllda fat och resterande vin i sandstenstankar.

Passar till Serveras vid 10-12°C till smakrika eleganta rätter av fisk, skaldjur eller fågel, exempelvis halstrade kammusslor, ugnsbakad torsk med beurre blanc, grillad piggvar eller sjötunga med örtolja, kyckling med citron, timjan och smör eller kalvnoisetter med ljus sky eller en lätt gräddsås. Vinet passar även utmärkt till olika ostar som den lokala Chaource, Brie de Meaux eller färsk getost.

Information Volibarts 2023 har genomgått en långsammare och mer varsam mognadsprocess än sin föregångare, vilket ger den en fruktigare, fylligare och mer aptitretande karaktär som är mycket typisk för Le Mesnil-sur-Oger.



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

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

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. 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!"