

# VINUNIC

## LOUIS ROEDERER VINTAGE 2015

**Art. nr** 76510

**Pris** 1.699 kr

**Storlek** 1500 ml

**Producent** Louis Roederer

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

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

**Alkoholhalt** 12,5%

**Totalsyra** 8,5 g/l

**Restsocker** 8,6 g/l

**Sortiment** Privatimport

**Karaktär** Härlig mousse med fina eleganta bubblor. Rik doft av röda vinbär, gula plommon, persika, hasselnötter, brioche mineral och kryddor. Koncentrerad, kraftfull och dynamisk smak med en rund fruktighet och välbalanserad syra och lång harmonisk eftersmak med ton av choklad. En elegant vintage från Louis Roederer.

**Tillverkning** 24% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning.

**Lagring** 34% av vinet har lagrats i ekfat.

**Passar till** Serveras vid ca 10°C som aperitif eller till eleganta maträtter av fisk, skaldjur eller kyckling.

**Information** Detta vin är gjort enligt traditionell metod vilket innebär att vinet har fått sina bubblor via en andra jäsning 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.



## Omdömen

### Wine Advocate 93p

Roederer's newly released 2015 Brut Vintage is a strong effort, offering up aromas of freshly baked bread, citrus oil, pastry cream, dried white flowers and verbena, followed by a medium to full-bodied, fleshy and pillowy palate framed by bright acids and concluding with chalky grip. This can't quite match the tension or plenitude of fruit of the last few releases, but it is a lovely Champagne. It's a blend of Pinot Noir from Verzy and Chardonnay from Chouilly. Drink Date: 2023 - 2040

## 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

Vinunic

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

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 årgångslösa 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!"*