

# VINUNIC

## LOUIS ROEDERER COLLECTION 244 NV

**Art. nr** 87511

**Pris** 2.699 kr

**Storlek** 3000 ml

**Producent** Louis Roederer

**Ursprung** Champagne, Frankrike

**Varukategori** Champagne

**Druvor** Chardonnay 41%, Pinot Noir 33%,

Pinot Meunier 26%

**Alkoholhalt** 12,5%

**Totalsyra** 7,2 g/l

**Restsocker** 7 g/l

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Stor, fruktig och nyanserad doft med inslag av citrus, lätt brödighet och mineral. Elegant, fyllig, frisk och fruktig smak med citruston och ett avslut med energi och friskhet.

**Tillverkning** Druvorna skördades mellan 10-21 september. 35% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning.

**Lagring** Lagras i genomsnitt i tre år på jästfällning samt sex månader efter degorgering. Champagnen är en blend från flera års skördar varav en del kommer från Louis Roederer Reserve-viner som mognat på ekfat i flera år. Collection 244 är en multivintage baserad på en "Perpetual Reserve" ett solera-system med början år 2012, en högre andel fatlagrade reservviner samt årgång 2019

**Passar till** Serveras vid ca 10°C som aperitif eller till fisk- och skaldjursrätter.

**Information** 244nd blend står för skörd nummer 244. Perpetual Reserve: 36% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018) Reserve wine som lagrats i ekfat: 10% (2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018) 2019 vintage: 54%, varav 5% vinifierats i ekfat. Använd gärna Louis Roederers app för att läsa av etiketten och få all information om innehållet i just din flaska.



## Omdömen

### Wine Advocate 93+

Based on the 2019 vintage, Roederer's NV Brut Collection 244 is the finest release of the house's reimagined non-vintage Brut to date. Offering up aromas of pear, peach and nectarine mingled with notions of white flowers, beeswax, freshly baked bread and buttery pastry, it's medium to full-bodied, layered and fleshy, with a pretty pinpoint mousse, racy acids and a long, chalky finish. The quality of the base vintage really shines through. Drink Date: 2023 - 2032

## 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

Vinunic

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

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. 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!"*