

VINUNIC

LOUIS ROEDERER COLLECTION 246 NV

Art. nr 87511

Pris 2.899 kr

Storlek 3000 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Chardonnay 54%, Pinot Noir 35%,

Pinot Meunier 11%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 8,2 g/l

Restsocker 7 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Stor, fruktig och nyanserad doft med inslag av solmogen citrus, nektarin, lätt brödighet, karamelliserade mandlar, blommor och mineral. Elegant, komplex, frisk och fruktig smak med en hög men välbalanserad syra och fina små bubblor. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades mellan 13-30 september. 30% av vinet har genomgått malolaktisk jäsning. 24% av basvinet har lagrats i stora franska ekfat, sk foudres. Vinet lagras i genomsnitt i 3 år på jästfällning samt 6 månader efter degorgering.

Passar till Serveras vid 8-9°C som aperitif till naturella ostron med citron, löjrom på brioche med smetana eller tunna skivor pata negra eller till rätter av fisk, skaldjur eller fågel, exempelvis halstrade pilgrimsmusslor med blomkålspuré, brynt smör och rostade hasselnötter, smörbakad piggvar med beurre blanc, sparris och färskpotatis, majsckling med tryffel och svamp eller kalvfilé med murkelsås. Champagnen passar även utmärkt till olika ostar som 24 månaders Comté, Beaufort, Gruyère Réserve eller andra alpina hårdostar. Servera gärna champagnen i större kupor.

Information 246 står för skörd nummer 246 sedan champagnen började produceras. Vinet består främst (55%) av basårgång 2021. Resten av vinet består av 35% "Perpetual Reserve", en blend av årgångarna 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020 samt 10% "Reserve wine" som lagrats i ekfat och består av årgångarna 2012, 2013, 2014, 2015, 2016 och 2017. Använd gärna Louis Roederers app för att läsa av QR-koden på etiketten och få all information om innehållet i just din flaska.



Omdömen

Wine Advocate 93p

A harmonious Champagne that shows impeccable balance, with depth and focus to its flavors of white cherry, Honeycrisp apple, tangerine peel and biscuit, while retaining vibrancy and grace. A chalky underpinning comes to the fore on the creamy finish, joining delicate spice and floral accents. Chardonnay, Pinot Noir and Meunier. Drink now through 2030.

Jancis Robinson 16.5p

Sweet apple-pie scent, light yeastiness but there's a long and sophisticated finish with excellent balance and no bitterness whatsoever. You can taste the mature elements here, underpinning the apple fruit with a more savoury, dried-apricot character. Silky froth. Well-integrated yeastiness. Drink Date: 2025 - 2030

Decanter 92p

Vinunic

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

Roederer's multi-vintage, multi-regional blend is named for its 246th harvest and that experience is notable here. Subtly complex, this elegant Champagne combines delicately balanced notes of apple blossom, spiced pear, citrus peel and brioche with a lightly chalky mouthfeel. Drinking Window: 2025 - 2045

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 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!"