

VINUNIC

LOUIS ROEDERER + STARCK BRUT NATURE BLANC 2018

Art. nr 1042031

Pris 899 kr

Storlek 750 ml

Producent Louis Roederer

Ursprung Champagne, Frankrike

Varukategori Champagne

Druvor Pinot Noir 54%, Pinot Meunier 25%,

Chardonnay 20%, Pinot Blanc 1%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Privatimport

Karaktär Ljust halmgul med fina små bubblor. Charmfull, delikat och elegant doft med inslag av solmogen citrus, gula plommon, mandlar, vinbär och blommor. Smakrik, torr, fruktig, sammetslen och elegant smak med en hög välbalanserad syra och en härlig fruktighet. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet och en angenäm bitterhet av grapefrukt.

Tillverkning Druvorna skördades för hand den 2 september. De pressades skonsamt och musten fick sedan påbörja sin jäsning. 31% av vinet har lagrats i ekfat. Ingen malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 5 år i källaren och ytterligare 8 månader på flaska efter degorgering.

Passar till Serveras vid 10-12°C som aperitif eller till rätter av fisk, skaldjur, fågel eller fläsk, exempelvis naturella ostron med citron eller en mild schalottenvinäger, lätt halstrade havskräftor med brynt smör, tonfisktatar med citrus och lite sesam, räktempura. eller en kalvtatar med mild kryddning. Champagne passar även utmärkt till olika ostar som Comté, Gruyère eller Parmesan.

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.



Omdömen

Jancis Robinson 16.5+

Drink date: 2026 - 2034 Smells positively rich! Though it's notably dry, even drying, on the palate. Quite smoky and reduced and slightly hard work for the moment though it should mellow with time in bottle.

Wine Spectator 94p

A mouthwatering Champagne, with generosity to the flavors of juicy pear, nectarine, preserved lemon and grilled nuts. This is sleek and well-meshed, with a satiny mousse, plus an underlying streak of salinity that drives the racy finish. Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier. Drink now through 2043.

Decanter 93p

Drinking Window: 2025 - 2040 A touch of yellow pear flashes up on the nose, immediately signalling both ripeness and the sense of juiciness that pervades the entire wine. This is accompanied by some ripe Mirabelle plum and only restrained hints of creaminess. The palate is pure, and even juicier than the nose, shining with as much clarity as roundness. The absence of dosage pushes both ripeness and structure centre stage and underlines a sense of clarity, while the finest phenolic frame corrals the fruit. Harvested from a south-facing, concave hillside in the village of Cumières that slopes down to the river Marne, this is clearly ripe, but also still embryonic. Beautifully juicy and clear right now, this will gain with further bottle age.

Vinunic

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

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 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!"