

## Champagne Louis Roederer Blanc de Blancs 2009



Passer til:



### BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	6
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	1636201
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 680,00

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. [Nærmere informasjon finner du her.](#)

Musserende - Frankrike, Champagne, Champagne

**Produsent:** Champagne Louis Roederer

**Webside:** <http://www.champagne-roederer.com>

#### Produsentbeskrivelse:

Champagne Louis Roederer ble grunnlagt i Reims i 1776 av far og sønn Dubois, som senere solgte firmaet til Nicolas Schreider. Schreiders nevø, Louis Roederer, begynte sin karriere i firmaet i 1827 og arvet bedriften i 1833 da onkelen døde.

#### Produktinformasjon:

Roederer skiller seg fra mange av de store champagneprodusentene ved at de bruker ca. 70 % av druer fra egne marker. De eier 240ha (Premier og Grand Cru i Vallée de la Marne) hvorav de fleste rangerer mellom 95 og 100 % i den offisielle vinmarksklassifikasjonen. Druematerialet som benyttes i Brut Premier kommer fra 50 forskjellige vinmarker og er alltid en blanding av minst 6 årganger.

#### Smaksnotater:

Gyllen farge med grønne hint. Fløyelsaktig strøm av fine bobler. Smak av sitrus, hvite og gule frukter, kakobønner og finmalte hasselnøtter.

<b>Årgang:</b>	2011
<b>Druetyper:</b>	100% Chardonnay
<b>Klassifikasjon:</b>	AOC Champagne
<b>Vinifikasjon:</b>	10% av vinen modner på fat med ukentlig battonage (non-malo). Blanc de Blancs har lavere trykk enn annen champagne for å gi en fyldigere og rikere flyt av bobler.
<b>Alkohol:</b>	12.0 %vol
<b>Sukker:</b>	9g/l
<b>Syre:</b>	9 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	8-10 °C
<b>Lagring:</b>	5 år på flaske og ytterligere 8 måneder etter at bunnfallet er fjernet.
<b>Holdbarhet:</b>	5-10 år