

## Champagne Louis Roederer Brut Premier 3 L



Passer til:



### BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	3
<b>I kasse:</b>	1
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	1543207
<b>Vinmonopol pris:</b>	kr 2 370,00

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

Musserende - Frankrike, Champagne, Champagne

**Produsent:** Champagne Louis  
Roederer

**Website:** <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.

#### Smaksnotater:

Lys strågul farge. Aromatisk og svært fruktig nese med frukt karakter sitrus, gule epler, brioche og mineraler. Rik, balansert og kompleks stil, elegant mousse og lang syrefrisk avslutning.

<b>Årgang:</b>	NV
<b>Druetyper:</b>	40 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier
<b>Klassifikasjon:</b>	AOC Champagne
<b>Vinifikasjon:</b>	5% av vinen modner på fat med ukentlig battonage, 10% av reserve vinen modner i fat med delvis malolaktisk gjæring. Dosagen ligger på mellom 10 og 11 g/l, avhengig av blend.
<b>Alkohol:</b>	12.0 %vol
<b>Sukker:</b>	10,5 g/l
<b>Syre:</b>	5,7 g/l
<b>Serveringstemp.:</b>	8-10 °C
<b>Lagring:</b>	Minimum 3 år på flaske før omkorking, ytterligere 6 måneder etter at bunnfallet er fjernet.
<b>Holdbarhet:</b>	5-10 år