

Champagne Louis Roederer Brut Premier NV



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	6200801
Vinmonopol pris:	kr 439,90

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.

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.

Årgang:	NV
Druetyper:	40 % Pinot Noir, 40 % Chardonnay, 20 % Pinot Meunier
Klassifikasjon:	AOC Champagne
Vinifikasjon:	5% av vinen modner på fat med ukentlig battonage, 10% av reserve vinen modner i fat med delvis malolaktisk gjæring. Dosagen ligger på mellom 9 og 10 g/l, avhengig av blend.
Alkohol:	12.0 %vol
Sukker:	10,5 g/l
Syre:	4,3 g/l
Serveringstemp.:	8-10 °C
Lagring:	Minimum 3 år på flaske før omkorking, ytterligere 6 måneder etter at bunnfallet er fjernet.
Holdbarhet:	5-10 år