

Champagne Louis Roederer Brut Vintage 2012



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	6201001
Vinmonopol pris:	kr 649,90

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. Druematerialet som benyttes i Brut Vintage kommer alltid fra dedikerte vinmarker i Verzenay.

Smaksnotater:

Gyllen farge med gitrende fargetoner. Fruktig og aromatisk nese med hvit pære og moden frukt. Rik stil med fruktkonsentrasjon som på nesen samt florale noter. Elegant mousse og lang, balansert, svært mineralsk og syrefrisk avslutning.

Årgang:	2012
Druetyper:	70% Pinot noir - 30% Chardonnay,
Klassifikasjon:	AOC Champagne
Vinifikasjon:	30% av vinen modner på fat med ukentlig battonage (non-malo) Vintage Brut har 4 år på bunnfall etterfulgt av 6 måneder på flaske for perfekt modning. Dosagen ligger på 8 - 10 g/l avhengig av årgang
Alkohol:	12.0 %vol
Sukker:	9 g/l
Syre:	3,6 g/l
Serveringstemp.:	8-10 °C
Lagring:	4 år på flaske og ytterligere 6 måneder etter at bunnfallet er fjernet.
Holdbarhet:	10-15 år