

Champagne Louis Roederer Cristal 6 L



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:
I kasse: 1
Emballasje: Glass

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:

Cristal - det handler om å uttrykke finessen i eiendommens kalkholdige jordsmonn og konsentrasjonen til de eldre årgangsvinene som er utvalgt for Cristal. Roederer skiller seg fra mange av de store champagneprodusentene ved at de bruker ca. 70 % av druer fra egne marker. De eier 240ha hvorav de fleste rangerer mellom 95 og 100% i den offisielle vinmarksklassifikasjonen. Druematerialet som benyttes for Cristal kommer alltid fra de samme dedikerte vinmarker i Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Aÿ, Mareuil-sur-Aÿ, Avize, Cramant og Mesnil-sur-Oger. Roederers mest berømte champagne, Cristal, ble produsert for første gang i 1876 for Tsar Alexander II. Tsaren ba Roederer om å reservere sin beste cuvée til ham hvert år. For å skille tsarens cuvée fra de andre, ble vinen tappet på spesielle flat-bunnede, krystall flasker. Navnet Cristal kommer fra det helt spesielle, krystallklare og nesten lysende glasset.

Smaksnotater:

Lys strågul farge. Aromatisk, kompleks og svært elegant nese med hvit fersken, sitrus, grønne epler, hint av kjeks og mineraler. Elegant anslag med fin, kremet mousse, flott syre og tydelig mineralitet i lang, syrerik avslutning.

Årgang:	2004
Druetyper:	58% Pinot noir – 42% Chardonnay
Klassifikasjon:	AOC Champagne
Vinifikasjon:	20% av vinen modner på fat med ukentlig battonage (non-malo) Cristal har 5 år på bunnfall etterfulgt av 8 måneder på flaske for perfekt modning. Dosagen ligger på 8 - 10 g/l avhengig av årgang.
Alkohol:	12.0 %vol
Sukker:	10 g/l
Syre:	4,5 g/l
Serveringstemp.:	8-10 °C
Lagring:	5 år på flaske og ytterligere 8 måneder etter at bunnfallet er fjernet.
Holdbarhet:	25+ år