

Louis Roederer Brut Nature 2012



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	6889101
Vinmonopol pris:	kr 699,90

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:

Brut Nature sin historie startet i 2003 men 2012 er første årgangen der vinen er fra 100% biodynamisk dyrket vinmark. Ca. 120 hektar av Roederers 242 ha vinmark dyrkes biodynamisk og i tillegg til i deres Brut Nature brukes også druene fra de biodynamiske parsellene i Cristal Brut & Rosé og Blanc de Blancs. Vinmarken er allerede økologisk sertifisert og de venter på den biodynamiske sertifiseringen til tross for at vinmarken har vært dyrket etter biodynamiske prinsipper i over 20 år. Roederer ønsker ikke å merke flaskene med sertifiseringen.

2012 var en av de mest utfordrende og kompliserte vekstsesonger noensinne for Champagne. Men ofte er det sånn at vanskelige forhold kan gi et uventet utfall. De lave avlingene forårsaket av ustabil vær kombinert med kontinentalt klima mot slutten av vekstsesongen gav et unormalt høyt modningsnivå som resulterte i rike, fylldige og strukturerte viner som kan sammenliknes med de største Champagne årgangene.

Smaksnotater:

Brut Nature gir en intens nese med duft av søte, hvite blomster, gule frukter og hint av ristede nøtter. Den har en rik smak med hint av pepper, sitrus og et snev av kastanjekrem. Med små elegante bobler blir vinen behagelig å drikke og den har en lang ettersmak som gjør den komplett.

Årgang:	2012
Druetyper:	55% Pinot Noir, 25% Pinot Meunier, 20% Chardonnay
Klassifikasjon:	AOC Champagne
Vinifikasjon:	Druene høstes fra parsellene samtidig, og blendes og presses også samtidig. Vinen spontangjæres - 15 % på barrique - ingen battonage eller malolaktisk gjæring. De biodynamiske fasene følges. Champagnen ligger minimum 36 mnd på bunnfall før omkorking, samt 6 mnd på flaske etter omkorking, for perfekt modning. Brut Nature har ingen dosage.
Alkohol:	12.0 %vol
Sukker:	0 g/l
Syre:	4,2 g/l
Serveringstemp.:	8 - 12 °C
Lagring:	Minimum 36 måneder på bunnfall før omkorking, deretter minimum 6 måneder på flaske.
Holdbarhet:	10 - 15 år