

Louis Roederer Cristal 2008



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
I kasse:	6
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	10155201

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

Musserende - Frankrike, Champagne

Produsent: Champagne Louis Roederer

Webside: <http://www.louis-roederer.com/en/prehome>

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:

2008 var en kontinental årgang med varmt og intenst vær, noen dager brennende varme og noen kjølige dager. Den store variasjonen i temperaturer speiler seg i vinen, som har enorm konsentrasjon, høy intensitet samt energi og stor kompleksitet.

Smaksnotater:

Fargen er klar, gyldengul med oransje kant. Duften er intens og livlig, hint av kandisert sitrus, gule frukter, willampærer og ristede mandler. Smaken er velstrukturert og intens, likevel bløt og har et hint av salt og ristede mandler, kandisert sitrus og en meget lang ettersmak.

Årgang: 2008

Druetyper: 60% Pinot Noir, 40 % Chardonnay

Vinifikasjon: Louis Roederer Cristal kommer fra dedikerte vinmarker, alle Grand Cru. 2008 årgangen består av 60% Pinot Noir og 40 % Chardonnay. 20 % av vinen har fått malolatisk gjæring og 20 % er vinifisert på gamle eikefat. 2008-årgangen har fått 8 år på bunnfall ved andregangs gjæring, deretter minimum 8 måneder et omkorking. Dosagen er på 8g/l

Alkohol: 12.0 %vol

Sukker: 8 g/l

Syre: 4,5 g/l

Serveringstemp.: 10 - 12 grader

Lagring: 8 år på bunnfall, deretter minimum 8 måneder etter omkorking.

Holdbarhet: 15 - 30 år