

## Louis Roederer Cristal 2002



Passer til:



## BESTILLINGSINFORMASJON

<b>Volum:</b>	0.75
<b>I kasse:</b>	3
<b>Emballasje:</b>	Glass
<b>Vinmonopol nr:</b>	10407501

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

Vin, Musserende - Frankrike, Champagne

**Produsent:** Champagne Louis Roederer

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

**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:**

Et ekstraordinært bra år hvor alle kriterier til å skape vin med eksepsjonell kvalitet var tilstede. Litt lavere regn enn normalt og med kjølige netter og kjølig vind fra nordøst i august og september resulterte i optimal modne druer og fantastisk konsentrasjon. Innhøsting startet 12 september.

**Smaksnotater:**

En vin som er laget av 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir. Ingen malolaktisk gjæring, og kun 17% av vinen er vinifisert på gamle eikefat. 2002-årgangen har fått 6 år på bunnfall i tillegg til 9 år i kjelleren etter omkorking. Dosagen er på 9g/l.

Dette gir en vin som har en imponerende konsentrasjon og er rett og slett forførende. Aromatisk og intens duft, kompleks og dominert av sitrussest, litt lett preg av røyk og hint av vanilje og trøffel. Smaken er intens og konsentrert, dekker hele munnen, elegant, rik, energisk og utrolig harmonisk. Meget lang ettersmak.

**Årgang:** 2002

**Druetyper:** 60% Pinot Noir, 40 % Chardonnay

**Klassifikasjon:** AOC Champagne

**Vinifikasjon:** Louis Roederer Cristal kommer fra dedikerte vinmarker, alle Grand Cru. 2002 årgangen består av 60% Pinot Noir og 40 % Chardonnay. Ingen fått malolaktisk gjæring og kun 17 % er vinifisert på gamle eikefat. 2006-årgangen har fått 6 år på bunnfall ved andregangs gjæring, deretter 9 år på flaske. Dosagen er på 9 g/l

**Alkohol:** 12.0 %vol

**Sukker:** 9

**Syre:** 4,5

**Serveringstemp.:** 10 - 12 grader

**Lagring:** 6 år på bunnfall, deretter 9 år i CLR's kjeller etter omkorking.

**Holdbarhet:** 15 - 30 år