

Louis Roederer Blanc de Blancs 2013



Passer til:



BESTILLINGSINFORMASJON

Volum:	0.75
Emballasje:	Glass
Vinmonopol nr:	11974001
Vinmonopol pris:	kr 739,90

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

Musserende - Frankrike, Champagne, Champagne

Produsent: Champagne Louis
Roederer

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, Côte des Blancs og Montagne de Reims), fordelt på 410 parseller, hvorav de fleste rangerer mellom 95 og 100 % i den offisielle vinmarksklassifikasjonen.

2013 var første årgangen der vinen faktisk er fra 100% biodynamisk dyrket vinmark. Ca. 120 hektar av Roederers 240 ha vinmark dyrkes biodynamisk og i tillegg til i deres Blanc de Blancs brukes også druene fra de biodynamiske parsellene i Cristal og Cristal Rosé og Brut Nature. 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.

2013 karakteriseres av en ekstra sen vekstsyklus. Noe som virket som en endeløs vinter ble etterfulgt av en svært kald og sen vår. Blomstringen startet ikke før i Juli - nokså uvanlig i Champagne. Heldigvis ble sommeren varm og solrik, med rekordhøye temperaturer og lite regn, ideelle forhold for Pinot Noir og Chardonnay. Temperaturen gikk ned mot innhøsting i oktober, den seneste innhøstingen på over 20 år, og den ferdige vinen er elegant og frisk - noe som kjennetegner en "klassisk" årgang.

Smaksnotater:

Klar, medium sitron-grønn. Aromaer av vårbloomster som kaprifol, liljer, og kandisert sitron. Hint av toast, brente mandler og hvete - typiske kjennetegn for Avize Chardonnay. Myk og jevn kremfølelse i munnen med lange tråder av fine bobler. Rund og fruktig munnfølelse som går over til en mineralsk friskhet preget av fløyelsaktig og pudret kalk.

Årgang:	2013
Druetyper:	100% Chardonnay
Klassifikasjon:	AOC Champagne
Vinifikasjon:	Ingen malolaktisk gjæring, non-malo. 33% vinifiseres på små franske eikefat, barriques. Ligger 5 år på bunnfall før degorsjering og deretter ytterlig 6 mnd på flaske før den slippes på markedet.
Alkohol:	12.0 %vol
Sukker:	8,8 g/l
Syre:	9,7 g/l
Serveringstemp.:	8-10°C
Holdbarhet:	10-15 år