

Delikat 2014 Louis Roederer Brut Rosé

Igår lanserades 2012 Cristal Rosé på Systembolaget och för den om inte hann med att komma över en butelj (det tog väl 5 sekunder innan upplagan var slutsåld...), eller helt enkelt anser att det var för mycket pengar, så finns nu källarlagringståliga Louis Roederer Brut Rosé med en ny årgång på vårt monopol, en årgång som vädermässigt bjöd på många växlingar, vinklingar och turer i Champagne - 2014. Resultatet är om vanligt med detta eminenta champagnehus: strålande!



I 2014 har vi 63% pinot noir och 37% chardonnay och Louis Roederer Brut Rosé rider högt på frukten i årgången.

Det ligger en mörkare bärridå i vinet och det finns även en lätt fuktig känsla i det vegetala och detta tillsammans ger oss en djup basgång i denna syrligt, fräscha, dovt mångfaldskryddiga och mycket läckra vintage rosé.

Pinotfrukten är i total kontroll med sin rödbärrigt mineraliska pondus men bjuder in chardonnaydruvan i

sin välbehövliga roll för att skapa citrusvindar, små nötiga instick och en krämig elegans i den moget spirituella fräschören.

Det är drivet, rikt och påfallande vällustigt i steget.

2014 Louis Roederer Brut Rosé är ett utmärkt och luxuöst substitut, och komplement, för Cristal Rosé.

2014 Louis Roederer Brut Rosé

Nr 77226 / 609 kr / 94 LGP