

Louis  
**ROEDERER**  
ET  
PHILIPPE  
**STARCK**

## 2015 年份天然干香槟

### 年份

这一年不仅有着极其出色的收成，同时香槟也被联合国教科文组织列为世界遗产！2015年完美地体现了近十年的大陆性气候趋势：冬季温和和潮湿，夏季炎热干燥。阳光充沛且炽烈的夏天仍然继续保持着高温和干旱的记录，不过八月中下旬的一场及时雨让葡萄藤得以如释重负，为这个夏天画上了令人愉悦的句号。得益于最后这场雨带来的新鲜与清爽，理想的成熟度得以实现，有助于孕育出多汁、成熟又浓郁的葡萄果实！如果你问我们对这个年份有怎样的雄心壮志？…那必然是捕捉这个精彩绝伦的年份所赋予的标志性浓郁感！

2015年份天然干 是一款浓郁且经完美雕琢的香槟。它非常富有表现力，同时也诠释了极简、纯净、清新、利落的特点。

### 酒评

香槟呈黄色色调，映透着闪烁的亮点；活泼的气泡均匀上升。

酒香纯净、优雅、简洁、丰富而集中。丝丝入扣的成熟水果香气与超乎想象的细腻相结合，散发出细腻精致的柑橘皮（柠檬、橙子）和香草（马达加斯加波旁香草）的味道，伴着烤苹果和苹果挞的温暖味道，渐渐被牛轧糖的香气取代。

口感呈现出鲜明而独特的对比：由于在阳光充足的年份，库米尔粘土的深厚、多汁、近乎丝滑的质地使得它具有浓烈的表现主义色彩；另一面，这款香槟补液含糖量为零，它展现的新鲜、纯净、矿物质和令人垂涎的结构又赋予了这款香槟极简主义色彩。成熟的柑橘类水果与温暖的石头气息相结合，进一步突出了令人垂涎的鲜味。余味轻盈、充满活力且空灵。



### 香槟酿制

源自：来自“河畔”的葡萄园

产区：库米尔

葡萄品种：

葡萄园混酿：  
46% 霞多丽  
37% 黑皮诺  
17% 莫尼耶

橡木桶酿制的葡萄酒：23%

苹果酸乳酸发酵：0%

补液含糖量：0克/升