

Louis
ROEDERER
ET
Philippe
STARCK

BRUT NATURE
2015

МИЛЛЕЗИМ

2015 вошел в историю Шампани и как невероятный винтаж, и как год, в котором регион был признан объектом культурного наследия ЮНЕСКО! За последнее десятилетие климат Шампани стал более континентальным, что очевидно проявилось в погодных условиях 2015 года: теплую, влажную зиму сменило знойное лето. Летний период, солнечный и теплый, был отмечен не только температурными рекордами, но и засухой. Спасительные дожди во второй половине августа принесли долгожданную передышку для виноградариков. Благодаря более прохладному концу лета, с виноградных лоз были собраны сочные, насыщенные и великолепно вызревшие грозди. Что мы ожидаем от вин этого года? Невероятной концентрации, которая пронизывает этот выдающийся год.

*Brut Nature 2015 - это идеально
отточенное, "собранное" вино.
Оно очень выразительно и в то же
время минималистично.*

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ
ЗАМЕТКИ

Насыщенный желтый цвет с яркими бликами, динамичный перлаж.

Стройный и богатый букет. Спелые, но деликатные ароматы: тонкая и нежная цедра цитрусовых, мадагаскарская бурбонская ваниль и более теплые нюансы запеченного яблока в тарт-татен, нуга.

Экспрессивная, чувственная текстура вина, рожденного на глинистых почвах Кюмьер в солнечный год, поддерживается минимализмом пронзительной минеральной свежести нулевого дозажа. Отчетливо чувствуются спелые ноты цитрусовых и умами.



ВИНИФИКАЦИЯ

МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ:

Виноградники Долины Марны
("Вина Реки")

КРЮ:

Кюмьер

СОРТОВОЙ СОСТАВ:

Полевой сбор:

46% шардоне

37% пино нуар

17% менье

ВИНИФИКАЦИЯ В ДУБОВЫХ БОЧКАХ:

23%

БЕЗ МАЛОЛАКТИЧЕСКОЙ

ФЕРМЕНТАЦИИ: 0%

ДОЗАЖ: 0 г/л