

Louis
ROEDERER
ET
PHILIPPE
STARCK

2015
天然干桃红香槟

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！

一款精妙绝伦的美味 2015
年份天然干桃红香槟，展现
优雅精致的甜蜜和鲜美。

酒评

香槟呈粉红色色调，带有明亮、清新的光泽；气泡丰富，徐徐上升。

浓郁的黑皮诺香气融合了精致的柑橘味（埃特纳血橙）、红色水果果味（黑醋栗）和香料的味道（淡淡的樟脑味）。与空气交融后，红色水果与蜂蜜和姜饼的香气交织在一起。

入口瞬间可以感受到这款香槟多汁、果味浓郁且饱满的口感。阳光普照下孕育的果实和略带甜味的质地就犹如吃了一口完美成熟的黑莓。这款酒表现出来的风姿绰约、气质非凡，要得益于它丝滑到几乎粉末状的质地平衡了零含糖量的补液。余味散发出微辛（樟脑）、烟熏（培根）和碘盐的气息，为款香槟带来了鲜美的味道。



香槟酿制

源自：来自“河畔”的葡萄园

产区：库米尔

葡萄品种：

黑皮诺浸渍 5 天，然后加入混合不同葡萄园的果汁：20% 浸渍的黑皮诺 + 80% 天然干白葡萄汁。

以下混合酒液共同进行发酵：

50% 黑皮诺

37% 霞多丽

13% 莫尼耶

橡木桶酿制的葡萄酒：11%

苹果酸乳酸发酵：30%

补液含糖量：0克/升