

Louis  
**ROEDERER**  
ET  
Philippe  
**STARCK**

BRUT NATURE ROSÉ  
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 виноградников. 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.

*Утонченный Брют Натюр Розе  
с деликатным ансамблем  
фруктов и умами*

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ  
ЗАМЕТКИ

Розовый цвет с блестящими бликами.

Активный перлаж.

Глубокий букет Пино Нуар, сочетающий нежный тон красного сицилийского апельсина, черной смородины и специй (легкий оттенок камфоры). При аэрации фруктовые ноты уступают место медовыми нотками, напоминая имбирный пряник.

Солнечные фрукты и их сладкая текстура создают впечатление, что вы пробуете идеально спелую ежевику. Мастерски чувственный баланс пудровой текстуры и нулевого дозажа. Финиш отмечен чуть более пряными и дымными ароматами, солоноватостью йода и умами.



ВИНИФИКАЦИЯ

**МЕСТО ПРОИСХОЖДЕНИЯ:**

Виноградники Долины Марны  
("Вина Реки")

**КРЮ:**

Кюмбер

**СОРТОВОЙ СОСТАВ:**

Инфузия пино нуара в полевой сбор для  
белого Brut Nature на протяжении 5 дней:  
20% пино нуар добавляется к 80% бленда  
белого Брют Натюр  
Кoferментация финального бленда:  
50% пино нуар  
37% шардоне  
13% менье

**ВИНИФИКАЦИЯ В ДУБОВЫХ  
БОЧКАХ:** 11%

**БЕЗ МАЛОЛАКТИЧЕСКОЙ  
ФЕРМЕНТАЦИИ:** 30%

**ДОЗАЖ:** 0 г/л