

  
MAISON FONDÉE EN 1776  
**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE

ROSÉ 2011

## ANNATA

Annata fresca e umida che, paradossalmente, regala la vendemmia più precoce della storia della nostra Maison. Annata dalle stagioni "invertite", con un lungo inverno piuttosto mite e secco che sfocia in una primavera dal clima già estivo! L'inizio estate è estremamente fresco e piovoso, e queste condizioni autunnali permangono fino alla fine di agosto. Il meteo migliora verso il volgere della stagione grazie al ritorno dell'estate a fine agosto e durante tutto il mese di settembre. In queste condizioni climatiche alquanto mediocri il percorso di maturazione si è rivelato spettacolare e superiore a ogni aspettativa. L'annata 2011 è caratterizzata da pazienza e da una rigorosa selezione in fase di raccolta: come nel 2010, solamente alcuni vigneti esposti a sud oppure poco coltivati raggiungono un grado di maturazione soddisfacente.

## ELABORAZIONE



Per elaborare i suoi champagne rosati, Louis Roederer combina i due metodi utilizzati nella Champagne per fare i vini rosati, la macerazione e l'assemblaggio; una piccola percentuale di Chardonnay aggiunta ad un macerato di Pinot neri, da lasciare fermentare insieme per ottenere una perfetta integrazione. Viene fatta maturare in media per una durata di 4 anni nelle cantine, a cui si aggiunge un riposo di 6 mesi dopo lo sboccamento, per perfezionarne la maturità. Il dosaggio è di 9 g/l.

*Gusto goloso, delicatezza e freschezza acidula*



## COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa chiaro dorato, con nuance sfumate.

Effervescenza delicata e sottile.

Bouquet estremamente delicato ed evanescente che fonde l'aroma dei frutti rossi (lampone sotto spirito) con un sentore di cioccolato (cacao) e qualche nota di fiori secchi. Insomma, un autentico bouquet di retaggio nobiliare!

L'attacco al palato è un concentrato di frutti rossi, fiori e arancia sanguigna. D'acchito regala una sensazione di golosità, intensità ed eleganza grazie alla freschezza acidula che ne prolunga il gusto. Seguono le note più classiche rappresentate dagli agrumi aspri, tra cui lo yuzu.

Nel finale la consistenza conferita dai tannini maturi del Pinot noir lascia percepire una sensazione lievemente talcata.

Il Rosé 2011, annata particolarmente difficile per la maturazione dei vitigni nella Champagne, ha saputo raccogliere degnamente la sfida grazie alle coltivazioni di Pinot noir di Cumières, esposte a sud, e ai piccoli rendimenti che hanno consentito di raggiungere il giusto grado di maturazione.

