



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ANNATA

La primavera mite del 1997 ha provocato una germogliatura precoce, seguita da un violento calo delle temperature a metà aprile, accompagnato da forti gelate che hanno danneggiato i vigneti di Verzenay e Verzy. La fioritura precoce, iniziata il 10 giugno nella Côte des Blancs e ad Aÿ, e il 13 giugno a Verzenay, è stata seguita da un periodo molto piovoso e freddo che si è protratto fino all'inizio di agosto, facendo temere il peggio, in particolare a causa dell'elevata minaccia di peronospora e del marciume pedunculare. Il ritorno di condizioni favorevoli in agosto e il clima caldo e soleggiato di settembre hanno salvato un anno che era partito molto male! Le vendemmie sono iniziate il 15 settembre nella Valle della Marna, il 18 nella Montagna di Reims e il 22 nella Côte des Blancs, sotto un sole radioso!

Vendemmia dal 15 settembre al 1° ottobre 1997.

L'abbinamento per eccellenza

Pollo arrosto o formaggio di capra.

LATE RELEASE

Vintage 1997

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore oro giallo intenso e brillante.

Elegante effervescenza di bollicine vivaci.

Il bouquet primaverile rivela aromi dolci di fiori bianchi e note concentrate di frutta candita, che richiamano lo Chardonnay. Una sensazione di grande freschezza, note gessose e profumi di anice tipici della Champagne. Sentori minerali e affumicati emergono dopo l'aerazione, prima di lasciare il posto a note iodate e di tartufo bianco.

Palato fresco e teso, di grande energia e un carattere calcareo che fa sembrare il vino più giovane di quanto non sia in realtà. Una sensazione di eleganza e un finale leggermente tannico rafforzano questa impressione di freschezza gessosa. Il risultato è un vino raffinato, elegante, quasi "teso", con le sue caratteristiche note affumicate. È un'annata "fresca", tardiva, nella quale l'aspetto minerale dominante ha dato vita a uno Champagne ultra-classico, molto raffinato, dal finale lieve ed etereo.



ELABORAZIONE

ORIGINE: Vigneto della "Montagne"

CRU: Verzy, Chouilly

VITIGNI:

62% Pinot noir

38% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 9%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 30%

DOSAGGIO: 9g/l

COMMERCIALIZZAZIONE: 2022

SBOCCATURA:

1/1 - Bottiglie: 20/01/2004

2/1 - Bottiglie: 31/03/2005

Magnum: 31/03/2005