

LATE RELEASE

Rosé 1995

AÑADA

La añada 1995 es el fiel reflejo de las condiciones climáticas, «muy clásicas» de la región de Champagne, que lo han visto nacer: a la vez elegante, estructurada por una hermosa acidez y una magnífica complejidad aromática. Esta expresión de madurez en el equilibrio, de integración de sabores, se vio reforzada por los Chardonnays de la Côte des Blancs y algunos Pinots noirs de suelos calcáreos.

Vendimias del 25 de septiembre al 9 de octubre de 1995.

NOTAS DE CATA

Color rosa ambarino y ligeramente dorado.

Efervescencia suave y regular.

Aroma de cítricos ácidos (limón) y frutas ligeramente alcohólicas (cereza, kirsh) combinadas con notas de cacao en polvo, caramelo de mantequilla salada y avellanas tostadas. Con la aireación, se impone la complejidad del Pinot noir, un marcado carácter calizo mezclado con aromas de madurez como peonía, cedro y sobobosque.

En boca, se muestra amplio, esbelto y fresco. La burbuja es lenta, íntimamente asociada a una textura untuosa, casi sabrosa. El tiempo queda suspendido por este equilibrio natural en el que los elementos parecen fundirse, desempeñando cada uno perfectamente su papel sin imponerse nunca a los demás. El final, largo y vivificante, trae consigo una grata acidez, casi como una brisa marina, con un encanto decididamente calizo y salino.



ELABORACIÓN

ORIGEN:
Nuestro viñedo de «La Rivière»

VARIETADES:
51% Pinot noir
49% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN ROBLE: 9%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 4%

DOSIFICACIÓN: 8g/l

SALIDA AL MERCADO: 2024

DEGÛELLE:
16/11/2006

Un rosado creado mediante una larga y suave infusión de Pinot noir que permite extraer su faceta más jugosa y madura preservando su inmensa frescura salina. Algunos mostos de Chardonnay se añaden a una maceración de Pinots noir para que fermenten juntos y se integren a la perfección.