

LATE RELEASE

Rosé 1997

AÑADA

La suave primavera de 1997 provocó un desborre precoz seguido de una brusca bajada de temperaturas a mediados de abril que vino acompañada de devastadoras heladas en los viñedos de Verzenay y Verzy. A la floración precoz, el 10 de junio en el caso de la Côte des Blancs y Aÿ, y el 13 en Verzenay, le siguió de inmediato un tiempo muy lluvioso y frío que duró hasta principios de agosto haciendo temer lo peor, con una fuerte amenaza de mildiu y de podredumbre peduncular. ¡El restablecimiento en agosto de las condiciones favorables así como un tiempo excepcionalmente soleado y cálido registrado en septiembre salvaron un año que había empezado mal! La vendimia comenzó el 15 de septiembre en la Vallée de la Marne, el 18 en la Montagne de Reims y el 22 en la Côte des Blancs. ¡Transcurrieron bajo un sol radiante!

Vendimias del 15 de septiembre al 1 de octubre de 1997

NOTAS DE CATA

Color rojo intenso con reflejos ligeramente ambarinos.

Efervescencia suave, fina y fusionada.

Aromas de cítricos jugosos y bien maduros (albaricoques del Rosellón), seguidos de un vals aromático de asombrosa vivacidad y frescura, donde se mezclan frutos rojos (frambuesa silvestre, grosella negra, arándano), cacao en polvo, moca y pan de especias.

En boca se muestra dinámico, con una vitalidad y energía magníficas, donde frescura y sustancia se dan la mano hasta el infinito: hay vino y sustancia, pero también una marcada acidez que atraviesa la sustancia. De aspecto vinoso, brinda una agradable textura que se abre sobre un final cítrico amargo, potente y firmemente anclado en su tierra.



ELABORACIÓN

ORIGEN:
Nuestro viñedo de «La Rivière»

VARIETADES:
65% Pinot noir
35% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN ROBLE: 9%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 6%

DOSIFICACIÓN: 8g/l

SALIDA AL MERCADO: 2024

DEGÜELLE:
19/11/2008

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.