



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

AÑADA

Invierno muy suave y lluvioso seguido de una primavera caótica, más bien seca, provocando heladas, corrimientos y «millerandage». Verano soleado, cálido y seco con un mes de agosto canicular beneficioso para la maduración de la Pinot noir. Ligero déficit hídrico (18 %) pero sin exceso que finalmente dará Pinots noirs majestuosos y aterciopelados gracias a rendimientos moderados y a una increíble concentración del vino.

Vendimias del 11 de septiembre al 29 de septiembre de 1990.

El maridaje por excelencia

Un tajine de cordero o un queso "vieux comté".

LATE RELEASE

Vintage 1990

NOTAS DE CATA

Color oro amarillo tirando a notas ámbar un poco más intensas.

Delicada efervescencia.

Bouquet de una hermosa madurez que revela toda la complejidad del Pinot noir de Verzy: frutos rojos, albaricoque, especias (azafrán, siempreviva), cuero, cacao y turrón. Con la aireación, los frutos rojos se imponen recordando por un momento a los grandes vinos tintos de Pinot noir, para dar paso rápidamente a un sinfín de especias orientales.

Amplio, impecable y afirmado en boca. La textura oleosa ofrece el tacto aterciopelado de un fruto rojo, concentrado y confitado, casi de licor. La frescura caliza está siempre presente para estirar la materia y aportar longitud al paladar. Algunas notas de roble, con un ligero amargor, completan el espectacular final.



ELABORACIÓN

ORIGEN: Viñedo de «La Montagne»

PAGOS: Verzy, Chouilly

VARIETADES:

58% Pinot noir
42% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN ROBLE: 4%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 0%

DOSIFICACIÓN: 8g/l

SALIDA AL MERCADO: 2022

DEGÜELLE:

1/1 - Botellas: 28/09/1998

2/1 - Botellas: 28/10/1998

Magnums: 28/10/1998