



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

LATE RELEASE

Vintage 1990

ANNATA

Inverno molto mite e piovoso seguito da una primavera caotica, piuttosto asciutta, che causa gelate, colatura e acinellatura. Estate soleggiata, calda e asciutta con un agosto torrido favorevole alla maturazione dei Pinot Noir. Leggera carenza idrica (18%) ma non eccessiva, che alla fine regalerà dei Pinot Noir maestosi e vellutati, grazie a rese relativamente basse e un'eccezionale concentrazione nei vini.

Vendemmia dall' 11 settembre al 29 settembre 1990.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo oro con decise sfumature ambrate.

Effervescenza fine.

Bouquet dalla piacevole maturità che rivela tutta la complessità del Pinot Noir di Verzy: frutti rossi, albicocca, spezie (zafferano, elicriso), cuoio, cacao e torrone. Con l'aerazione, i frutti rossi prendono il sopravvento per un breve momento, quasi ricordando i grandi Pinot Noir rossi e lasciando rapidamente il posto a una moltitudine di spezie orientali.

Palato ampio, strutturato e deciso. La texture è oleosa e regala la sensazione vellutata di un frutto rosso concentrato e candito, quasi liquoroso. La freschezza calcarea è sempre presente e conferisce complessità e lunghezza al palato. Qualche nota di legno, leggermente amara, completa il finale spettacolare.

ELABORAZIONE

ORIGINE: Vigneto della "Montagne"

CRU: Verzy, Chouilly

VITIGNI:

58% Pinot noir
42% Chardonnay

VINI AFFINATI IN LEGNO: 4%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%

DOSAGGIO: 8g/l

COMMERCIALIZZAZIONE: 2022

SBOCCATURA:

1/1 - Bottiglie: 28/09/1998

2/1 - Bottiglie: 28/10/1998

Magnum: 28/10/1998

L'abbinamento per eccellenza

Una tajine d'agnello o un Comté stagionato.

