

MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

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.

El maridaje por excelencia

Langostinos recién cocidos o mollejas de ternera con salsa de setas.

LATE RELEASE

Vintage 1995

NOTAS DE CATA

Color oro con reflejos brillantes.

Efervescencia dinámica y fina.

Bouquet clásico que revela la complejidad de la crianza sobre lías. Aromas de autólisis delicadamente ahumados que mezclan esencias vegetales y marinas: paja secada al sol, notas ahumadas con ligera turba, la frescura de una brisa marina da paso a la trufa blanca y caramelo.

Rico, aterciopelado y casi dulce en boca. La complejidad de los sabores recuerda al umami, mezcla de dulzor, aromas vegetales, yodo y cedro. La textura es cremosa, generosa y jugosa, abriéndose a un final salino, dinámico y fresco. ¡Un acto de equilibrio realizado por expertos!



ELABORACIÓN

ORIGEN: Viñedo de «La Montagne»

PAGOS: Verzy, Chouilly

VARIETADES:
53% Pinot noir
47% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN ROBLE: 7%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 22%

DOSIFICACIÓN: 9g/l

SALIDA AL MERCADO: 2022

DEGÜELLE:
1/1 - Botellas: 11/07/2001
2/1 - Botellas: 04/12/2001
Magnums: 04/12/2001