



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## MILLÉSIME

Le millésime 1995 est le reflet parfait des conditions climatiques champenoises très « classiques » qui lui ont donné naissance : à la fois élégant, structuré par une belle acidité, et d'une magnifique complexité aromatique. Cette expression de maturité à l'équilibre, d'intégration des saveurs, s'est encore plus révélée grâce aux Chardonnays de la Côte des Blancs et à quelques Pinots noirs sur sols crayeux.

Vendanges du 25 septembre au 9 octobre 1995.

*L'accord majeur*

*Langoustines justes cuites ou des ris de veau aux morilles.*

## LATE RELEASE

*Vintage 1995*

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or aux reflets brillants.

Effervescence dynamique et fine.

Bouquet classique révélant toute la complexité de l'élevage sur lies. Saveurs d'autolyse délicatement fumées mêlant le monde végétal à celui de la mer : paille séchée au soleil, notes de fumées légèrement tourbées, fraîcheur d'une brise iodée s'étirant pour exprimer la truffe blanche et le caramel.

Bouche riche, caressante et presque sucrée. La complexité des saveurs rappelle l'umami, mélange de sucrosité, de végétal, d'iode et de parfums de cèdre. La texture est crémeuse, généreuse et juteuse, ouvrant sur la finale saline, dynamique et fraîche. Un équilibriste !



## TÉLABORATION

**ORIGINE** : Vignoble de « La Montagne »

**CRUS** : Verzy, Chouilly

**CÉPAGES** :

53% Pinot noir

47% Chardonnay

**VINS SOUS BOIS** : 7%

**FERMENTATION MALOLACTIQUE** : 22%

**DOSAGE** : 9g/l

**MISE EN MARCHÉ** : 2022

**DÉGORGEMENTS** :

1/1 - Bouteilles : 11/07/2001

2/1 - Bouteilles : 04/12/2001

Magnums : 04/12/2001