



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

AÑADA

Año tormentoso y ventoso. Un inicio de temporada muy precoz seguido de un verano soleado y seco que por suerte no tendría que sufrir las abundantes lluvias de la vendimia. Al final, esta añada 1999 ha dado lugar a vinos potentes, concentrados, generosos, seductores y golosos con una entrada en boca fresca, seguida de notas fundentes de frutas y especias dulces.

Vendimias del 15 de septiembre al 1 de octubre de 1999.

El maridaje por excelencia

Un risotto cremoso y yodado mezclado con la textura crujiente de los espárragos verdes.

LATE RELEASE

Vintage 1999

NOTAS DE CATA

Color dorado

Efervescencia extremadamente fina y delicada.

Bouquet maduro de frutos rojos, cítricos confitados y concentrados. Con la aireación, el bouquet gana en complejidad brindando con frutos secos (avellanas tostadas) y una expresión yodada, mezcla de piedra caliza y conchas. Le siguen notas más cálidas de especias, habano y manzana asada al horno ligeramente caramelizada.

Suave y cremoso en boca, reforzado por una dulce efervescencia. Sensación de suavidad, de haba de cacao y de cuerpo jugando con la textura. El vino es vivaz, concentrado, jugoso y muy aterciopelado. Volvemos a encontrar la expresión de frutas y especias. El final es maduro, casi cálido, pero también tánico y enérgico, lo que no hace sino acentuar la sensación de frescura.



ELABORACIÓN

ORIGEN: Viñedo de «La Montagne»

PAGOS: Verzy, Chouilly

VARIEDADES:

60% Pinot noir
40% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN ROBLE: 21%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 0%

DOSIFICACIÓN: 8g/l

SALIDA AL MERCADO: 2022

DEGÜELLE:

1/1 - Botellas: 02/02/2006

2/1 - Botellas: 28/06/2006

Magnums: 28/06/2006