

LATE RELEASE

Rosé 1996

AÑADA

Año espectacular, frío y seco con una floración complicada, sobre todo en la chardonnay, que derivó en un «millerandage», de ahí los racimos pequeños con una alta concentración. Un verano caprichoso con alternancia de calor intenso y episodios lluviosos. Finalmente, el déficit hídrico de alrededor del 20 % originaría una increíble concentración aromática digna de los grandes vinos de Borgoña con un hermoso equilibrio de madurez acompañado de una elevada acidez. De 1996 surgirán grandes vinos frescos y distinguidos, muy minerales

Vendimias del 21 de septiembre al 5 de octubre de 1996.

NOTAS DE CATA

Color rosa con reflejos anaranjados y dorados.

Efervescencia ultrafina y dinámica que da forma a un rosario sostenido.

Aromas de frutos rojos ligeramente alcohólicos (frambuesa) seguidos de notas vegetales de pétalos (peonía) asociados a toques de humo y especias (canela) típicos de la añada 1996. Con la aireación, aparecen notas golosas de almendra, miel y turrón.

Intenso en boca, con una textura magistralmente vinosa y fresca a la vez. Sensación de gran concentración, de sustancia envolvente y sávida, combinada con un final ácido que aumenta progresivamente su intensidad. Toda la potencia expresiva de un Pinot noir sabroso, jugoso y largo en una añada marcada por la frescura. Un gran vino de la región de Champagne con un final energético y finamente especiado.



ELABORACIÓN

ORIGEN:
Nuestro viñedo de «La Rivière»

VARIETADES:
56% Pinot noir
44% Chardonnay

VINOS CON CRIANZA EN ROBLE: 3%

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: 4%

DOSIFICACIÓN: 9g/l

SALIDA AL MERCADO: 2024

DEGÛELLE:
14/11/2007

Un rosado creado mediante una larga y suave infusión de Pinot noir que permite extraer su faceta más jugosa y madura preservando su inmensa frescura salina. Algunos mostos de Chardonnay se añaden a una maceración de Pinots noir para que fermenten juntos y se integren a la perfección.