



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

第243号珍藏

年份

2018年是一个温暖的、具有大陆性气候特征的年份,彰显了真正的独特性。夏季在高温、干旱和日照水平方面均创造了多项新的记录。黑皮诺表现出华丽的质感,而霞多丽在其完全成熟时采摘,从而得到浓郁且具有些许咸度的口感,莫尼耶则散发出馥郁的果味。

采摘于8月27日开始,9月8日结束。

珍藏系列每款都是“剑走偏锋”,打开了酒庄品味角逐的新篇章。每次出招都与众不同,却始终不忘路易王妃初心。

酒评

葡萄酒呈明亮的金色色调,映透着闪耀的光泽。

慕斯细腻活泼,气泡接踵而至。

葡萄酒散发着丰富的香气,扑鼻而来,又不失清新。成熟精致的果香、以及来自黑皮诺的浓郁的黄果味(黄香李)、甜美的柑橘味(柠檬蛋白派)和来自霞多丽的白花(茉莉花)的精致香气融合在一起。与空气交融后,香气逐渐演变成烟熏、烧烤和新鲜出炉的糕点味。

口感深邃绵密,具有良好的结构感。令人着迷的质地,加上黑皮诺的肉质感包裹着整个口腔,慢慢地展现出令人难以置信的咸味清新,带来令人愉快的些许苦味。这款酒结合了成熟黑皮诺的强劲、浓烈和力量感,而这款混酿的主角霞多丽带来的白垩土的新鲜和浓郁则完美地平衡了这一点。

这个系列的温柔和慷慨,得益于于2018年收获的成熟果实,而2012年开始酝酿的“永恒珍藏酒(Réserve Perpétuelle)”则带来了新鲜、活力和复杂性,以及橡木陈酿赋予的木质感,它们将酒体延展拉伸,赋予了葡萄酒无与伦比的细腻感和持久性。



香槟酿制

源自:

1/3 位于“河畔”
1/3 位于“山区”
1/3 位于“丘陵”

路易王妃自家庄园里的葡萄,辅以精选自合作伙伴在“风土中心”种植的葡萄果实。

葡萄品种:

42% 霞多丽
40% 黑皮诺
18% 莫尼耶

第243次调配:

永恒珍藏酒: 31%
(2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017)

橡木桶珍藏酒:

10% (2009, 2011, 2013, 2014,
2015, 2016, 2017)

2018年采: 59%

苹果酸乳酸发酵: 26%

补液含糖量: 8克/升