

Louis
ROEDERER
ET
Philippe
STARCK

ANNATA

Vendemmia straordinaria nell'anno del riconoscimento della Champagne come patrimonio mondiale dell'UNESCO! Il 2015 è perfettamente in linea con la tendenza continentale del decennio: inverno mite e umido ed estate calda e secca! L'estate, calda e soleggiata, sarà ricordata per i record di calore e di siccità... Per fortuna, nella seconda metà di agosto, una pioggia salvifica ha dato il necessario sollievo alle vigne. La maturazione, grazie a questo finale all'insegna del clima fresco, darà vita a uve succose, mature e concentrate! L'ambizione di questo millesimo...? Cogliere l'essenza di un'annata spettacolare!

*Questo Brut Nature 2015
è di grande intensità, snello,
sia espressionista,
sia minimalista, puro,
fresco ed elegante.*

BRUT NATURE 2015

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo, con riflessi cangianti.

Effervescenza dinamica e regolare.

Bouquet puro, slanciato, verticale, ricco e concentrato. Evoca aromi maturi ma di grande eleganza: scorza di agrumi fine e delicata (limone, arancia), vaniglia (vaniglia Bourbon del Madagascar) sfumature più calde di mela cotta al forno, di tarte tatin, che tendono progressivamente verso note croccanti.

Il palato offre un contrasto marcato e singolare: innegabilmente espressionista grazie alla texture ampia, succosa, quasi sensuale dei terreni argillosi di Cumières in un anno ricco di sole, ma anche risolutamente minimalista grazie a una vera e propria vena di freschezza, pura, minerale, stimolante, dovuta al dosaggio zero. Gli agrumi maturi si mescolano ai ciottoli caldi per esaltare ulteriormente l'aspetto legato alla salivazione e all'umami. Il finale è energico, leggero ed eterico.



ELABORAZIONE

ORIGINE:

Vigneto de "La Rivière"

CRU:

Cumières

VITIGNI:

Field blend:

46% Chardonnay
37% Pinot noir
17% Meunier

VINI AFFINATI IN LEGNO: 23%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%

DOSAGGIO: 0g/l