

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!

*Un Rosé Nature 2015
deliziosamente raffinato grazie
alla sua delicata dolcezza
e alla sensazione di Umami.*

BRUT NATURE ROSÉ 2015

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa dai riflessi brillanti e freschi.

Effervescenza generosa e lenta.

Bouquet intenso di Pinot noir che mescola agrumi delicati (arancia rossa dell'Etna), frutti rossi (ribes) e spezie (una punta di canfora). Con l'aerazione, i frutti rossi si uniscono a note di miele che ricordano il panpepato.

Palato dall'attacco avvolgente, succoso, concentrato e fruttato. Il frutto ricco di sole e la sua texture zuccherina danno l'impressione di mordere una mora perfettamente matura. Equilibrio magistralmente sensuale grazie alla struttura, la materia densa che bilancia perfettamente il dosaggio zero. Seguono note leggermente speziate (canfora), affumicate e iodate che introducono una sensazione di Umami.



ELABORAZIONE

ORIGINE:

Vigneto de "La Rivière"

CRU:

Cumières

VITIGNI:

*Infusione del Pinot noir per 5 giorni,
poi aggiunta del field blend in succo: 20% Pinot
noir infuso + 80% succo di Brut Nature Blanc.
Co-fermentazione con una ripartizione finale di:*

50% Pinot noir
37% Chardonnay
13% Meunier

VINI AFFINATI IN LEGNO: 11%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 30%

DOSAGGIO: 0g/l