

Louis ROEDERER ET PHILIPPE STARCK

BRUT NATURE 2009

年份

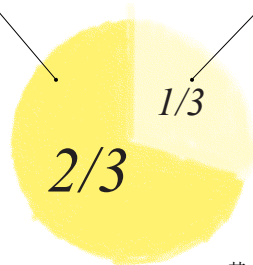
全年为大陆性气候，日照充足，冬季寒冷干燥，随后迎来晴好的夏季，阳光明媚，八九月几乎没有降水。所有这一切都促成了葡萄树的正常成长、优越的健康状况和葡萄充足的成熟度，以便制作醇厚、美味、花香馥郁的佳酿！2009年以其阳光与轻柔共存的特质，毫无悬念地跻身卓越年份香槟之列。

奶油，细腻，
现代

香槟制作

黑皮诺和莫尼耶

霞多丽



无苹果乳酸发酵

其中25%
的酒为木桶酿造（橡木巨桶）

葡萄全部采摘自 Côteaux de Cumières。
该酒在酒窖中成熟时间平均5年，除去瓶颈酒渣后再存放6个月以达到完美的成熟度。
無劑量。



天然干香槟 (Brut Nature)

的第二款佳酿完美诠释

了现代香槟成熟和

即饮的概念，

新鲜纯净，近乎抽象

与无限精准！

酒评

酒体成黄色，映射着淡淡的琥珀色。

气泡严谨，十分细腻。

香气浓郁，融合着甜味花香（金银花，金雀花），黄色果香（桃）以及轻微烘烤的干果（榛子）的味道。随之而来的是些许香料和柠檬的味道，让人联想到山椒，但又不失柔和，甜美及成熟，犹如栗子酱。

口感充分又清淡。充分是由于它柔和的奶油质地口中完全散开，覆盖了整个口腔；清淡，是因为它海盐般的精致清爽“延伸”了酒的质地，赋予它顺滑，轻柔 and 细腻。你不会不被其多汁的香味迷住，阳光普照的水果轻柔地抚摸着味蕾。优雅的微苦，结合灿烂辛辣和细腻的橡木味收尾。

