

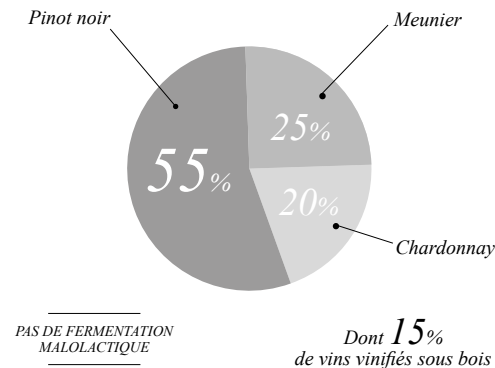
LOUIS ROEDERER ET PHILIPPE STARCK

BRUT NATURE **ROSE** 2012

MILLÉSIME

L'année 2012 est une année parmi les plus difficiles et les plus délicates jamais rencontrée en Champagne. La difficulté donnant souvent naissance à de grandes choses... Les faibles rendements, résultats des aléas climatiques, associés à ces conditions continentales de fin de saison, ont permis d'atteindre un niveau de maturité rare et historique donnant naissance à des vins riches, corsés et structurés, dignes des plus grands millésimes de la Champagne.

ÉLABORATION



Ces raisins proviennent exclusivement des Coteaux de Cumières. Une petite proportion des Pinots noirs du domaine est vendangée à part et "infusée" pendant quelques jours à froid et sans fermentation alcoolique, avant d'être coulée dans les jus du Brut Nature Blanc. Zéro dosage.

*Fruité
et intense*



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur orange avec des reflets saumonés.

Effervescence régulière, patiente.

Bouquet épicé, poivre de Sichuan, associé à des notes séveuses et florales de violette et de gentiane. Des nuances torréfiées, moka, donnent naissance à un élégant bouquet de réduction. À l'aération, le fruité apparaît, évident, avec des notes concentrées de framboise sauvage.

Attaque en bouche fruitée. Le Pinot noir s'exprime par son fruit intense et par sa texture à la fois serrée, juteuse et ses tanins mûrs et presque sucrés. La matière et le fruité sont profonds et commencent à « pinotter ».

Cette association de fruit précis,
de sucrosité, de fraîcheur
saline et de fumée ouvre la voie
vers le délicieux, l'Umami.