

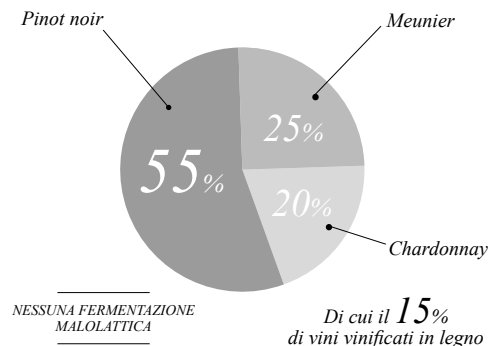
Louis
ROEDERER
ET
Philippe
STARCK

BRUT NATURE **ROSE** 2012

ANNATA

L'annata 2012 è tra le più difficili e delicate mai viste in Champagne. Le grandi cose nascono spesso dalle difficoltà... Le rese basse, risultato delle avversità climatiche legate alle condizioni continentali di fine stagione, hanno permesso di raggiungere un livello di maturazione raro ed epico dando vita a vini ricchi, corposi e strutturati, degni delle più grandi annate della Champagne.

ELABORAZIONE



Le uve provengono esclusivamente dai Coteaux de Cumières. Una piccola percentuale dei Pinot Noir del domaine viene vendemmiata separatamente e macerata per qualche giorno a freddo e senza fermentazione alcolica, prima di essere aggiunta al succo del Brut Nature Blanc.

Non dosato.

*Fruttato
e intenso*



COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore arancio con riflessi salmone.

Effervescenza regolare, paziente.

Bouquet speziato, pepe di Sichuan, abbinato a note concentrate e floreali di viola e di genziana. Sfumature di torrefazione, di moca, danno vita a un elegante bouquet di riduzione. Con l'aerazione, il fruttato si mostra in modo evidente, con note concentrate di lampone selvatico.

Attacco in bocca fruttato. Il Pinot noir si esprime con il suo frutto intenso, la sua struttura tesa, succosa e con tannini maturi e quasi dolci. La materia e il fruttato sono profondi e iniziano a mostrare le caratteristiche del Pinot noir.

Questa combinazione
di fruttato, di dolcezza,
di freschezza salina
e di affumicato apre la strada
verso la delizia, l'Umami.