

Mareuil-sur-Aÿ

2018

Camille

— H O M M A G E —

LOUIS ROEDERER

COTEAUX CHAMPENOIS

MILLESIMO

Un anno particolare sotto vari aspetti. Dopo un inverno eccezionalmente piovoso, la primavera è decisamente mite. Questo clima caldo dà luogo a temporali, a volte devastanti, che producono precipitazioni molto variabili sull'area della denominazione. L'estate è particolarmente secca, calda e soleggiata, superando persino i record storici del 2003. Il 2018 definisce perciò un nuovo riferimento per la Champagne in termini di calore, siccità e irraggiamento solare.

*Delicato, vellutato,
accattivante*

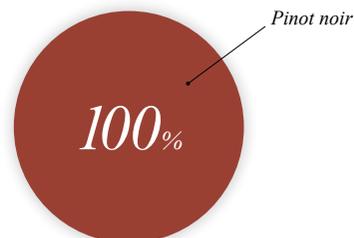
ELABORAZIONE

Zona vinicola: *Mareuil-sur-Aÿ*

Località: *Charmont*

Superficie: **0,43 ettari**

Anno di impianto: **2002**



Macerazione di 17 giorni con il 21% di grappoli interi e follature regolari durante la fase di fermentazione.

Affinamento di 14 mesi in botti di rovere francese.



COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore rubino intenso.

Naso estremamente puro e delicato con note di lampone, frutti neri, petali di fiori e spezie. Si ritrova tutta la delicatezza aromatica del Pinot noir, il cui bouquet si arricchisce gradualmente di profumi e fragranze. Dopo qualche minuto si avvertono sentori di cacao o note affumicate che rivelano l'affinamento trasparente e discreto in barrique di rovere, a beneficio del vino.

Palato vellutato, ammaliante, intrigante. Il tempo è sospeso, stregato da questa coreografia aerea, densa e serica, con tannini al contempo delicati e morbidi.

È un gioco di equilibrio
e di fusione di sapori, che si
prolunga in un finale puro,
fresco, salino e ricco, sostenuto
dall'inimitabile acidità
dello champagne.