

Mareuil-sur-Aÿ

2018

Camille

- HOMMAGE® -

LOUIS ROEDERER

COTEAUX CHAMPENOIS

ヴィンテージ

2018年は、いろいろな意味でこれまでにない異例の年でした。例年通りではない非常に雨の多かった冬に続き、春は非常に温暖な気候でした。気温の上昇により雷雨が発生し、時には壊滅的とも言える急激な変化を伴う降雨をシャンパーニュ地方全体にもたらしました。夏は2003年の歴史的な記録を超えるほど極端に乾燥して暑く、豊富な日照量に恵まれました。2018年は、シャンパーニュ地方における高温、乾燥、日照レベルの基準を塗り替えた年となりました。

繊細、滑らか、
魅惑的

醸造

クリュ：マルイユ シュル アイ
リュウ・ディ：シャルモン
面積：0,43 ヘクタール
植樹年：2002年

ピノ・ノワール

100%

21%は房全体でのマセラシオンを7日間、発酵中定期的にピジャージュ（搾入れ作業）を実施。
フレンチオーク樽で14ヶ月間熟成。

テイastingノート

深みのあるルビー色。

キイチゴ、黒系フルーツ、花、スパイスなどの繊細でピュアな香り。香りが開くにつれ豊かになり。ピノ・ノワールの特徴的なフィネスが現れます。グラスに注いで数分後には、オーク樽での熟成によるココアや葉巻の僅かなニュアンスが感じられ、ワインに複雑さを加えます。

魅力的でピロードのように滑らかな口当たり。繊細で甘味のあるタンニンに裏打ちされた、優美で凝縮し、滑らかに踊るような香りに魅せられて、時間が止まったような感覚をもたらします。

良質なシャンパーニュに特有な酸味を伴った、ピュアでフレッシュ感のある塩味を帯びた風味のバランスの良さが特徴的です。

