

Camille

- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

CHARMONT

2019

MILLÉSIME

Millésime singulier né sous le signe du soleil et d'un impressionnant yo-yo climatique où les extrêmes se sont succédés tout au long de l'année, intenses et parfois même violents ! Dame Nature a encore une fois montré sa toute-puissance... mais la force, la résilience de nos terroirs et de nos pratiques viticoles s'est adaptée. Au final, les jus 2019 allient qualité, maturité et concentration... Un mot suffit à définir ce millésime : EXCEPTIONNEL !

*L'ensemble est parfumé,
délicat, concentré
et structuré à la fois !*

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Bouquet de Pinot noir, fruits rouges (fraise des bois, groseille) associés à des notes florales et épicées, réglisses et poivre frais, apportées par les rafles entières. L'allure est complexe profonde et parfumée.

Attaque soyeuse, de velours, délicate et délicate. Tanins sucrés en dentelle. L'élevage sous bois est transparent, parfaitement intégré dans une douce et délicate sucrosité. La fraîcheur champenoise se révèle en milieu de bouche apportant légèreté et fragrances parfumées. Cela renforce l'impression de délicatesse et de fraîcheur sans retirer la concentration et la trame tannique seveuse qui allonge la finale.



ÉLABORATION

CRU : Mareuil-sur-Ay

LIEU-DIT : Charmont

SURFACE : 0,43 hectare

ANNÉE DE PLANTATION : 2002

CÉPAGE : 100% Pinot noir

VENDANGE : 18/09/2019

MACÉRATION :

14 jours avec 30% de grappes entières
Fermentation spontanée

ALCOOL : 12,9%

ÉLEVAGE : 14 mois

47% barriques neuves

29% barriques 1 vin

24% barriques 2 vins

MISE EN BOUTEILLE : 10/11/2020