

Camille  
- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

CHARMONT

2019

## ANNATA

Un'annata singolare, iniziata all'insegna del sole e di un impressionante yo-yo climatico, nella quale gli estremi si sono susseguiti per tutto l'anno, intensi e talvolta anche violenti! Madre Natura ha mostrato ancora una volta la sua onnipotenza... ma la forza, la resilienza dei nostri terroir e delle nostre pratiche viticole si sono adattate. Alla fine, i succhi del 2019 uniscono qualità, maturità e concentrazione... Basta una parola per definire questa annata: ECCEZIONALE!

*L'insieme è profumato,  
delicato, concentrato  
e strutturato allo  
stesso tempo!*

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bouquet di Pinot Noir, frutti rossi (fragola di bosco, ribes rosso) uniti a note floreali e speziate, liquirizia e pepe fresco, conferite dai grappi interi. Lo stile è complesso, profondo e profumato.

Attacco setoso, vellutato, delicato e delizioso. Tannini dolci e cesellati. L'affinamento in legno è trasparente, perfettamente integrato in una dolcezza morbida e delicata. La freschezza della Champagne si rivela al centro del palato, conferendo leggerezza e fragranze profumate. Ciò rafforza l'impressione di delicatezza e freschezza senza togliere la concentrazione e la struttura tannica setosa che allunga il finale.



## ELABORAZIONE

**ZONA VINICOLA** : Mareuil-sur-Aÿ

**LOCALITÀ** : Charmont

**SUPERFICIE** : 0,43 ettari

**ANNO DI IMPIANTO** : 2002

**VITIGNO** : 100% Pinot noir

**VENDEMMIA** : 18/09/2019

**MACERAZIONE** :

14 giorni con il 30% di grappoli interi  
Fermentazione spontanea

**ALCOL** : 12,9%

**AFFINAMENTO** : 14 mois

14 mesi

47% barrique nuove

53% barrique già usate

**IMBOTTIGLIAMENTO** : 10/11/2020