

Camille

- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

CHARMONT

2019

МИЛЛЕЗИМ

2019 год - это уникальный винтаж, рожденный в результате года, в котором было много солнечного света, но были и очень плохие погодные условия - из одной крайности в другую! Мать-природа в очередной раз показала нам, что она контролирует ситуацию... Но сила и стойкость наших терруаров и наших методов выращивания позволили адаптироваться к сложным условиям. В итоге вино 2019 года продемонстрировало сочетание качества, зрелости и концентрации... Есть только одно слово, чтобы описать этот урожай: **ВЫДАЮЩИЙСЯ!!!**

*Ароматное и деликатное,
но в то же время хорошо
структурированное и
концентрированное вино!*

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Букет пино нуар, красные фрукты (лесная земляника, красная смородина) в сочетании с цветочными, пряными нотами, лакрицей и свежим перцем. Нос сложный и насыщенный. Бархатисто-мягкое и нежное во рту. Сложные и сладкие танины. Выдержка в дубе поддерживает деликатную сладость. Прохладный климат региона Шампань проявляется чуть позже, добавляя легкость и ароматичность. Это усиливает впечатление деликатности и свежести, не снижая концентрации и шелковистой танинной структуры.



ВИНИФИКАЦИЯ

КРЮ: Марей-сюр-Аи

МУНИЦИПАЛИТЕТ: Шармон

ПЛОЩАДЬ: 0,43 гектара

ГОД ПОСАДКИ: 2002

СОРТОВОЙ СОСТАВ: 100% пино нуар

УРОЖАЙ: 18/09/2019

МАЦЕРАЦИЯ:

14 дней с 30% целых гроздьев
Спонтанная ферментация

АЛКОГОЛЬ: 12,9%

ВЫДЕРЖКА: 14 месяцев

47% в новых бочках
29% в бочках первого года
24% в бочках второго года

БУТИЛИРОВАНИЕ: 10/11/2020