

Le Mesnil-sur-Oger

2018

Camille

— HOMMAGE® —

LOUIS ROEDERER

COTEAUX CHAMPENOIS

МИЛЛЕЗИМ

Особенный год по многим причинам. Невероятно дождливая зима сменилась очень теплой весной. Частые грозы принесли разрушительные для виноградников осадки. Это лето останется в памяти как самое сухое, жаркое и солнечное в Шампани, побив исторические температурные рекорды 2003.

Чистое, минеральное,
энергичное.

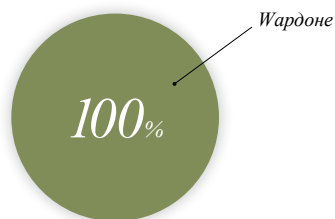
ВИНИФИКАЦИЯ

Виноградник: *Мениль-сюр-Оже*

Муниципалитет: *Волибар*

Площадь: *0,55 гектара*

Год посадки: *1997*



Мацерация на кожице (одна треть винограда), затем вертикальный отжим и спонтанная ферментация. Выдержка: 15 месяцев на осадке в керамических емкостях (35%), чанах из нержавеющей стали (44%) и бочках из французского дуба (21%).



ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Вино желтого цвета с яркими отблесками.

Букет шардоне, в котором изящно сочетаются ноты цветов, белых фруктов, свежескошенного сена и обжаренного миндаля. Ароматика, сначала сдержанная, после нескольких минут аэрации удивляет нюансами белого трюфеля.

Во вкусе меловые оттенки, солоноватость, безупречная чистота. Зрелость вина выражается приятной сладостью, которая деликатно обволакивает небо, не нарушая баланса.

За ощущением свежести и живости следует долгий, сочный, энергичный финал с изящной горчинкой и растительными нотами, напоминающими имбирь.

Вино демонстрирует отчетливую
минеральность, свежесть,
чистоту и энергию, которые оно
черпает из пластов меловых
отложений.