

Camille
- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

VOLIBARTS

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!

*Che concentrazione
e freschezza,
con un incredibile
potenziale
di invecchiamento!*

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bouquet di grande freschezza, preciso e puro, con note calde di mietitura (grano, frutta secca, leggera tostatura), frutti maturi succosi e concentrati (melone, pera) e note floreali leggermente mielate. Con l'aerazione si svela un bel bouquet dalle sfumature speziate.

Intenso, concentrato e fresco al palato con agrumi canditi e una texture succosa, quasi oleosa. Seguono note gessose e iodate, rafforzate da una bella struttura tannica. Il finale ha una grana golosa con note tostate che conferiscono grande lunghezza aromatica. L'insieme è vivace, perfettamente integrato, preciso, potente e fresco.



ELABORAZIONE

ZONA VINICOLA : Le Mesnil-sur-Oger

LOCALITÀ : Volibarts

SUPERFICIE : 0,546 ettari

ANNO DI IMPIANTO : 1997

VITIGNO : 100% Chardonnay

VENDEMMIA : 15/09/2019

MACERAZIONE :

1/3 macerazione prefermentativa
Fermentazione spontanea

ALCOL : 12,6%

AFFINAMENTO : 14 mesi sulle fecce

23% barrique nuove

77% tini di gres

0% serbatoi inox

IMBOTTIGLIAMENTO : 10/11/2020