

Camille
— HOMMAGE —

LOUIS ROEDERER

VOLIBARTS
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!!!**

*Какая концентрация и свежесть,
и в то же время невероятный
потенциал хранения!*

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Очень свежий, точный и чистый букет, с теплыми нотами сена, пшеницы и сушеных орехов, концентрированными спелыми фруктами (дыня, груша) и слегка медовыми цветочными нотами. После аэрации раскрывается букет редуктивных ароматов с пряными нюансами.

Вино интенсивное и свежее на нёбе, с нотами засахаренных цитрусовых и сочной, почти маслянистой текстурой. Позже раскрываются меловые и соленые ноты, подкрепленные танинной структурой. Финиш - с нотами слегка поджаренных тостов, которые обеспечивают великолепную ароматическую длину.



ВИНИФИКАЦИЯ

КРЮ: Ле Мениль-сюр-Оже

МУНИЦИПАЛИТЕТ: Волибар

ПЛОЩАДЬ: 0,546 гектара

ГОД ПОСАДКИ: 1997

СОРТОВОЙ СОСТАВ: 100% шардоне

УРОЖАЙ: 15/09/2019

МАЦЕРАЦИЯ:

1/3 предферментационной
мацерации
Спонтанная мацерация

АЛКОГОЛЬ: 12,6%

ВЫДЕРЖКА: 14 месяцев на осадке
23% в новых бочках
77% в глиняных емкостях

БУТИЛИРОВАНИЕ: 10/11/2020