

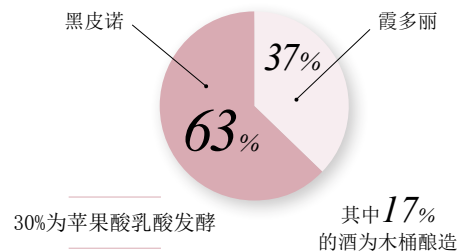
MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2014

年份

三种不同的天气，犹如华尔兹三步舞，拥有强烈、清晰、鲜明的对比！壮丽而干燥的春天，以炎热的6月结束；犹如秋天的夏季，凉爽多雨；9月的天气炎热、阳光充足且干燥。。。只有8月值得期待。这一年的关键在于土壤和酒农的工作：拥有着良好排水性的白垩土是赢家，在山腰的中低处将夏季过量的雨水排走，限制了葡萄过剩的活力。。。这些通过我们一贯优异的葡萄栽培实践体现出来，使得我们可以进一步的寻求葡萄的平衡和成熟度。

香槟制作



为酿制出粉红香槟，多年来路易王妃渐渐发展了一套独一无二的香槟工艺。这个被称作“注入”的工艺，既可以萃取黑皮诺的多汁成熟，又能够保存了它的新鲜。将少量霞多丽的葡萄汁注入正在浸渍的黑皮诺中，将两者一同发酵，完美融合。补液中含糖量为8克/升。



奶油般顺滑、
深邃、矿物感

酒评

葡萄酒呈粉红色，映透着美丽的金色光泽。

气泡柔和、均匀。形成优美的气泡串。

香气浓郁、新鲜，散发着丰富的果香。沙巴雍甜点中的新鲜、微酸的红色水果（野草莓、蓝莓）果香，略带甜味，辅以更浓郁的柠檬蜜饯香气。与空气交融后，复杂的香气愈发明显，同时伴有法兰多尔香料、热肉桂和胡椒粉的辛香。

入口后，红色水果充分体现了它清脆的成熟度和果肉感，同时赋予了奶油般丝滑且深邃的口感。果味慢慢地延展，白垩土的新鲜矿物感随之而来，为这次品鉴带来了轻盈和谐的悠长余味。

成熟与新鲜度，
一直是路易王妃粉红香
槟的特色。