

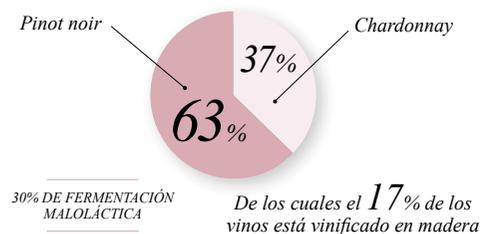

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2014

VINTAGE

¡Vals climático asimétrico con evidentes y acusados contrastes! Primavera magnífica y seca que culmina en un tórrido junio; verano otoñal, fresco y lluvioso; septiembre cálido, soleado y muy seco... más propio de un mes de agosto. La "clave" de la añada reside a la vez en los suelos y en el trabajo de los viticultores: las cretas, con buenas propiedades de drenaje, situadas en la mitad inferior de las laderas, permitieron evacuar el exceso de agua del verano reduciendo así el exceso de vigor. Estos factores, combinados con unas prácticas vitivinícolas cada vez más virtuosas, nos permiten ir aún más lejos en la búsqueda del equilibrio de las uvas y de la madurez.

ELABORACIÓN



Para elaborar sus champagnes rosados, Louis Roederer desarrolló a lo largo de los años un método totalmente único en Champagne. Conocido en la Casa como «la infusión», permite extraer el carácter jugoso y maduro de la Pinot noir, conservando a la vez una inmensa frescura. Así, una parte del jugo de las uvas Chardonnay es añadido a una maceración de Pinot noirs, para fermentarlos juntos y lograr una integración perfecta. El dosaje es de 8 g/l.



*Cremoso, profundo
y mineral*

NOTAS DE CATA

Color rosa con bonitos reflejos dorados.

Efervescencia suave y regular. Bonita corona.

Bouquet intenso, fresco y afrutado. Sabayón de frutos rojos frescos y acidulados (fresas del bosque y arándanos), ligeramente dulces, sostenido por notas más confitadas, concentradas y cítricas. En contacto con el aire, la complejidad aromática se impone con un desfile de especias, canela caliente y pimientas.

Entrada en boca carnosa, la fruta roja se muestra en toda su madurez crujiente, y su textura a la vez cremosa y profunda. La materia afrutada va dando paso a una frescura mineral de creta que prolonga la cata con una sensación de ligereza y armonía.

Se da esa sensación de madurez y de frescura que caracteriza siempre a los Rosados Louis Roederer.