MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

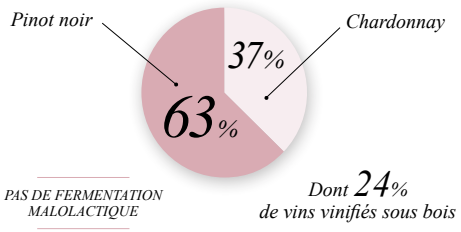
ROSÉ 2012

MILLÉSIME

L'année 2012 est une année parmi les plus difficiles et les plus délicates jamais rencontrée en Champagne. La difficulté donnant souvent naissance à de grandes choses… Les faibles rendements, résultats des aléas climatiques, associés à ces conditions continentales de fin de saison, ont permis d'atteindre un niveau de maturité rare et historique donnant naissance à des vins riches, corsés et structurés, dignes des plus grands millésimes de la Champagne.

Solaire, crayeux et frais

ÉLABORATION



Pour élaborer ses champagnes rosés, Louis Roederer a développé au fil des années une manière tout à fait unique en Champagne. Appelée dans la Maison « l'infusion », elle permet à la fois d'extraire le côté juteux et mûr des Pinots noirs tout en préservant une très grande fraîcheur. Ainsi quelques jus de Chardonnays sont coulés dans une macération de Pinots noirs, pour fermenter ensemble et s'intégrer parfaitement.

La cuvée Rosé 2012 a été élevée 4 années en bouteilles et bénéficie également d'un repos de 6 mois après dégorgement afin de parfaire sa maturité.
Le dosage est de 9 g/l.

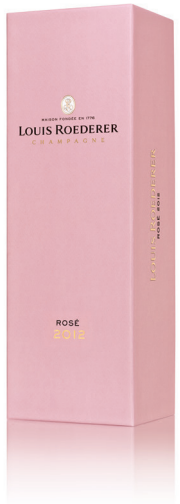
On perçoit toute la maturité de ce millésime 2012 : fruit riche et allure sphérique.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose doré, à reflets rouges et brillants.

Effervescence ultra fine, dynamique, formant un cordon régulier et persistant.

Bouquet intense de fruits mûrs (cassis), d'orange confite accompagnée par des nuances légères de fleur d'oranger et de vanille de Madagascar. Le bouquet est très stable et solide : il s'ouvre lentement et tient la note dans ce registre profond et sucré.

Attaque ronde, charnue et ample. Une expression assez solaire à la fois tactile (texture soyeuse) et sphérique (anthocyanes mûres, sucrées, à l'allure presque liquoreuse) mais prolongée par une finale crayeuse et fraîche. Viennent ensuite quelques nuances de noisette et de fève de cacao.

La décision de ne pas faire de fermentation malolactique a été décisive afin de garder simultanément une très grande fraîcheur qui allège et allonge la dégustation.