

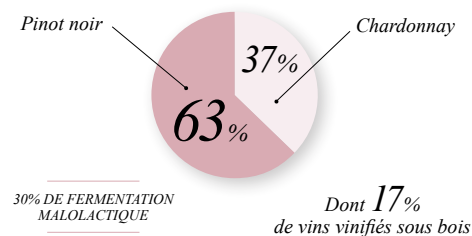

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2014

MILLÉSIME

Valse climatique à trois temps, avec des contrastes forts, nets et tranchants ! Printemps magnifique et sec qui se termine par un juin caniculaire ; été automnal, frais et pluvieux ; septembre chaud, ensoleillé et très sec... digne d'un mois d'août. La « clef » du millésime réside à la fois dans les sols et le travail des vigneron : les craies, gagnantes, car plus drainantes, en milieu-bas de coteau, ont permis d'évacuer les excès d'eau de l'été et limiter les excès de vigueur... seront révélées par nos pratiques viticoles, toujours plus vertueuses, permettant d'aller encore plus loin dans la recherche de l'équilibre des raisins et de la maturité.

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.

Le dosage est de 8 g/l.



*Crémeux, profond,
minéral*

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose avec de jolis reflets or.

Effervescence douce et régulière. Beau cordon.

Bouquet intense, frais et fruité. Sabayon de fruits rouges frais et acidulés (fraise des bois, myrtille), légèrement sucrés, appuyé par des notes plus confites, concentrées et citronnées. À l'aération, la complexité aromatique s'impose avec une farandole d'épices, cannelle chaude et poivres.

Attaque en bouche charnue, le fruit rouge s'exprime dans toute sa maturité croquante et sa chaire, à la fois crémeux et profond. La matière fruitée est progressivement étirée pour une fraîcheur minérale crayeuse qui prolonge la dégustation dans une sensation de légèreté et d'harmonie.

Il y a cette sensation
de maturité et de fraîcheur
qui caractérise toujours
les Rosés Louis Roederer.