



MAISON FONDÉE EN 1776

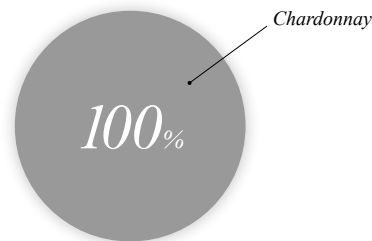
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS 2013

MILLÉSIME

L'année 2013 se caractérise par un cycle particulièrement tardif ! L'hiver, interminable, laissa place à un printemps bien timide. Il fallut en effet attendre les premiers jours de juillet pour enregistrer la pleine floraison dans le vignoble... Il y avait bien longtemps que nous n'avions pas vu cela en Champagne ! L'été fut fort heureusement radieux avec une insolation battant des records et une pluviosité faible, très favorables à la maturité des Pinots noirs et des Chardonnays. Les vendanges d'octobre se déroulèrent à nouveau sous la fraîcheur automnale et donnèrent naissance à des vins élégants à la fraîcheur appuyée... de grands « classiques ».

ÉLABORATION



*PAS DE FERMENTATION
MALOLACTIQUE*

*Dont 33%
de vins vinifiés sous bois*

La cuvée Blanc de Blancs 2013 est tirée à faible pression pour une effervescence plus ronde et plus enrobée.

Le dosage est de 8 g/l.



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur brillante, jaune intense avec des reflets verts.

Effervescence douce et régulière à cordon persistant.

Bouquet agréable de pollen, de fleurs printanières délicates et parfumées, chèvrefeuille, muguet, citronnier, associées à des agrumes plus concentrés et confits. Viennent ensuite les notes grillées, de dragées, de céréales et de blés typiques des grands chardonnays d'Avize.

Attaque ronde et fruitée laissant place rapidement à cette fraîcheur minérale, crayeuse mais à la texture poudrée et enrobée. Une impression de craie froide et humide, avec juste ce qu'il faut de sensation asséchante pour relancer l'impression de minéralité finement intégrée à la matière.

*Minéral, crayeux
et poudré*

Une longueur,
une concentration qui
en font un Champagne
tout simplement délicieux.