



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

年份

这一年不仅有着极其出色的收成,同时香槟也被联合国教科文组织列为世界遗产! 2015年完美地体现了近十年的大陆性气候趋势: 冬季温和和潮湿, 夏季炎热干燥。阳光充沛且炽烈的夏天仍然继续保持着高温和干旱的记录, 不过八月中下旬的一场及时雨让葡萄藤得以如释重负, 为这个夏天画上了令人愉悦的句号。得益于最后这场雨带来的新鲜与清爽, 理想的成熟度得以实现, 有助于孕育出多汁、成熟又浓郁的葡萄果实! 如果你问我们对这个年份有怎样的雄心壮志? …那必然是捕捉这个精彩绝伦的年份所赋予的标志性浓郁感!

2015年份的粉红水晶香槟展现出与其年份背景截然不同的意外之美: 与炎热干燥年份通常呈现的浓郁与丰富感不同, 这款酒反而彰显了其葡萄园经典的卓越白垩土壤所赋予的精致与清新。

2015 年份粉红 水晶香槟

酒评

葡萄酒呈鲜艳的粉红色调, 带有细腻的铜色光泽。

活力十足、有着奶油质地的气泡形成迷人的气泡串。

葡萄酒散发着轻盈而芬芳的香气, 融合了柑橘(埃特纳血橙)、花香(玫瑰花瓣)以及浓郁的红色水果(覆盆子)的香调。展现出一种特别感性的“粉质”特性, 并伴有烤榛子和杏仁饼的气息。这种香气格外清新但又内敛, 饮用过程中以优雅而自信的姿态缓缓展开。

葡萄酒口感细腻、温柔、奶油般顺滑且包裹感十足。浓郁的红色水果风味再次呈现, 伴随着覆盆子的香气和芬芳的花瓣香调, 使这款酒具有令人愉悦的浓郁度且丝滑的特质。气泡柔和且富有触感, 为其精致增添了层次感。随后, 入口能感受到一种粉笔般的清爽感, 以及海风的气息, 带来一种绵长而优美的余味。我们可以明显地感受到由饱满而略带咸味的单宁支撑着的“来自土壤的新鲜感”, 这款酒展现出深度、丰富的风味、柔滑的质地以及温和的单宁, 支撑起这款酒的结构却没有带来生硬的感觉, 最后以一抹咸鲜感收尾。



香槟酿制

源自:

1/2源自我们的“河畔”葡萄园
1/2源自我们的“丘陵”葡萄园

主要产区:

Ay (艾村)
Avize (阿维兹)
Mesnil-sur-Oger (奥热尔河畔-勒梅尼勒)

葡萄品种:

56% 黑皮诺
44% 霞多丽

橡木桶酿制的葡萄酒: 15%

苹果酸乳酸发酵: 0%

补液含糖量: 8克/升

收获:

2015年9月7日至20日