

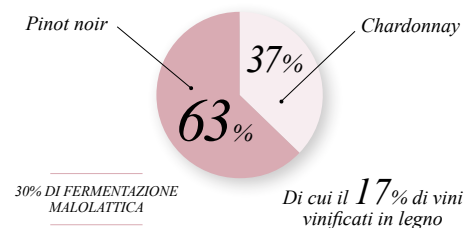

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2014

ANNATA

Un valzer climatico a tre tempi, con contrasti forti, netti e decisivi! Primavera splendida e asciutta che sfocia in un giugno torrido; estate autunnale, fresca e piovosa; settembre caldo, soleggiato e molto secco... degno di un mese di agosto. La "chiave" dell'annata risiede sia nel terreno, sia nel lavoro dei viticoltori: il gesso, premiante perché più drenante, nella zona medio-bassa dalla collina, ha permesso di eliminare gli eccessi d'acqua dell'estate e di limitarne i ristagni... fondamentali le nostre pratiche viticole, sempre più virtuose, che permettono di spingersi oltre nella ricerca dell'equilibrio delle uve e della maturazione.

ELABORAZIONE



Per elaborare questi champagne rosé, Louis Roederer ha sviluppato, nel corso degli anni, un metodo assolutamente unico in Champagne: «l'infusione», che permette di estrarre la parte succosa e matura dei Pinot noir preservando al contempo una grandissima freschezza. Una parte dei succhi di Chardonnay viene colata in una macerazione di Pinot noir, per fermentare insieme e integrarsi perfettamente.

Il dosaggio è di 8 g/l.



*Cremoso, profondo,
minerale*

COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa dai bei riflessi dorati.

Effervescenza dolce e regolare. Bel cordone.

Bouquet intenso, fresco e fruttato. Zabaione di frutti rossi freschi e aciduli (fragola di bosco, mirtillo), leggermente zuccherati, sostenuto da note più candide, concentrate e di limone. Con l'aerazione, la complessità aromatica ha il sopravvento con un tripudio di spezie, cannella calda e pepe.

L'attacco in bocca è pieno, i frutti rossi si esprimono in tutta la loro fragrante maturità e materia, cremosi e profondi. La materia fruttata si distende gradualmente con una freschezza minerale gessosa che prolunga la degustazione con una sensazione di leggerezza e di armonia.

È presente quella sensazione di maturità e di freschezza che caratterizza sempre i Rosé Louis Roederer.