

MAISON FONDÉE EN 1776

**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE

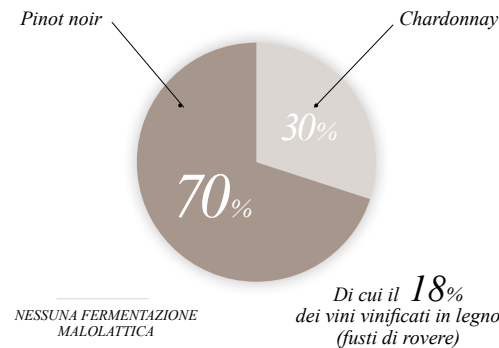
VINTAGE 2009

## ANNATA

Annata caratterizzata da un clima continentale e solare, con un inverno rigido e secco, seguito da una splendida estate soleggiata e con scarse precipitazioni nei mesi di agosto e settembre. Tutti fattori che hanno portato allo sviluppo classico della vite, a un notevole stato di salute del vigneto e alla perfetta maturazione dell'uva: il contesto ideale per l'elaborazione di vini corposi, fruttati e golosi! Il 2009 entra a pieno titolo nella "schiera" delle migliori annate di champagne brillanti grazie a questo tratto solare e al contempo leggero.

*Complessità, gusto goloso  
e freschezza salina*

## ELABORAZIONE



Viene fatta maturare in media per una durata di 4 anni nelle cantine, a cui si aggiunge un riposo di 6 mesi dopo lo sboccamento, per perfezionarne la maturità. Il dosaggio è di 9 g/l.



Nel finale speziato e raffinato, il perfetto equilibrio tra freschezza e gusto lascia spazio a una gradevole nota asprigna.

## COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Color oro champagne con riflessi leggermente ramati.

Effervescenza brillante e dinamica.

Bouquet accattivante: complesso, generoso e profondo, in cui predominano i frutti rossi (lampone) e gialli (pesca noce, mirabella), accompagnati da accenni di affumicatura (nociola e mandorla tostata) e dal calore dei ciottoli scaldati dal sole.

Attacco al contempo vellutato, carico ed elegante, caratterizzato dalla freschezza minerale e dalla struttura verticale che contraddistingue il Pinot noir di Verzenay. Consistenza profonda, strutturata e complessa, in cui la frutta, dal sapore per così dire "solare", è controbilanciata dalla freschezza salina del terroir.

Il potenziale di invecchiamento della superba annata 2009 è un fattore assolutamente imprescindibile.

