

MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

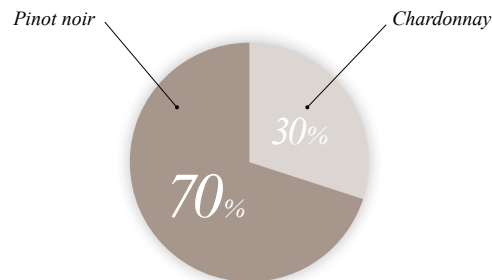
VINTAGE 2012

ANNATA

L'annata 2012 è tra le più difficili e delicate mai viste in Champagne. Le grandi cose nascono spesso dalle difficoltà... così le rese basse, risultato delle avversità climatiche legate alle condizioni continentali di fine stagione, hanno permesso di raggiungere un livello di maturazione raro e storico dando vita ai vini ricchi, corposi e strutturati, degni delle più grandi annate della Champagne.

*Serico, dolce
e ricco*

ELABORAZIONE



16% DI FERMENTAZIONE
MALOLATTICA

Di cui l'8%
di vini vinificati in legno

Per raggiungere la maturazione perfetta, la cuvée Vintage 2012 viene affinata in bottiglia per 4 anni, beneficiando poi di un riposo di 6 mesi dopo la sboccatura. Il dosaggio è di 9 g/l.

COMMENTI
DI DEGUSTAZIONE

Giallo dorato dai riflessi dolcemente ambrati.

Effervescenza molto luminosa e delicata che affiora su tutta la superficie del bicchiere.

Bouquet fine che inizialmente mostra una certa circospezione: si distinguono note primaverili di agrumi freschi (citrino) associate a note minerali più calde e quasi affumicate. Seguono note di invecchiamento in botte di rovere che richiamano la mandorla leggermente tostata.

Attacco ampio, energico e lievemente gessoso che accarezza tutto il palato. Sensazione di stoffa, di materia serica, estremamente dolce e ricca allo stesso tempo. Il finale è lungo e persistente.

Una vera sensazione di classicismo e di comfort resa dinamica dall'acidità, senza eccessi, a metà bocca per dare un'impressione di leggerezza superiore alla potenza del vino.

Questa annata 2012 mostra la mineralità dei Pinot noir dall'origine molto settentrionale di Verzy e Verzenay. Nel 2012, la forza del domaine è domata dal sole generoso e trascesa da un affinamento in botti di rovere di grande precisione.

