

MAISON FONDÉE EN 1776

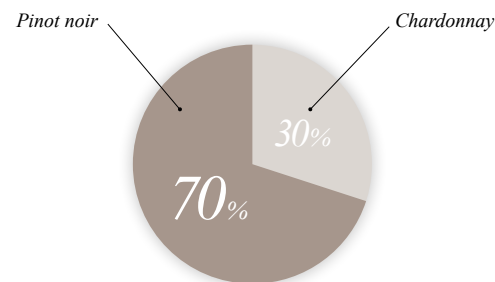
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

VINTAGE 2013

ANNATA

L'annata 2013 è caratterizzata da un ciclo particolarmente tardivo! L'inverno, interminabile, lascia il posto a una timidissima primavera. È stato infatti necessario attendere i primi giorni di giugno affinché i vigneti raggiungessero la piena fioritura... Era da molto tempo che non succedeva in Champagne! Fortunatamente l'estate è stata radiosa, con una presenza di sole da record e un basso livello di precipitazioni, molto favorevoli per la maturazione dei Pinot noir e degli Chardonnay. La vendemmia di ottobre si è svolta di nuovo nel clima fresco autunnale e ha dato vita a vini eleganti di grande freschezza... dei grandi "classici".

ELABORAZIONE



27% DI FERMENTAZIONE
MALOLATTICA

Di cui l'**39%**
di vini vinificati in legno

Il dosaggio è di 9 g/l.



COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato con riflessi brillanti e luccicanti.

Effervescenza dinamica, fine, delicatamente integrata nella materia.

Il profumo iniziale è sottile, quasi trattenuto. Successivamente il bouquet si sviluppa su toni di frutti del frutteto, mela, pera, poi fiori dolci con leggeri sentori di miele. Seguono aromi di agrumi concentrati, quasi canditi, e di frutti rossi aciduli (ribes).

L'attacco in bocca è ricco, concentrato, ampio, fruttato e profondo. Si ricerca tutta la potenza e la maturità del Pinot noir di Verzy: struttura concentrata, note vegetali fresche e speziate che tendono allo zenzero. Questo terroir particolare dei Pinot noir di Verzy, insieme a una notevole proporzione di affinamento tradizionale in botti di rovere francese, rivela una moltitudine di sapori affumicati, speziati, minerali, basati sulla freschezza vegetale per conferire toni molto gourmet e che si avvicinano all'umami!

*Fruttato, speziato
e minerale*

In questo vino viene ricercata
tutta la potenza e la maturità
del Pinot noir di Verzy.