

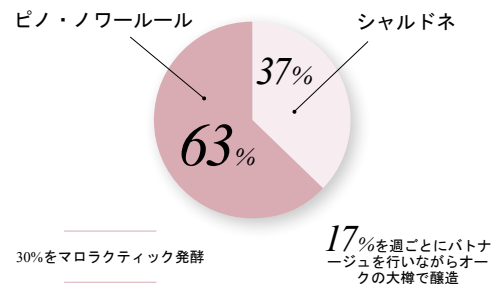

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2014

ヴィンテージ

各季節の特徴が強く、3つにはっきりと分かれたヴィンテージ。乾燥した素晴らしい春に続き6月は猛暑となり、冷涼な雨の多い秋を思わせる夏、8月のような暑さに日照が良く非常に乾燥した9月。ヴィンテージの「鍵」は、土壌とヴィニュロンたちの仕事にあります。石灰質土壌は、ブドウ畑下方で水はけが良く、夏場の過剰な水分を排水し、水量の制限を可能にしてブドウ果実とブドウの成熟度のバランスを深く探求できるため、ブドウ栽培にとって非常に有益です。

醸造



ルイ・ロデレールは長い年月をかけて、ロゼ・シャンパーニュ造りのための独特な醸造法を開発しました。メゾンが「アンフュージョン（浸漬）」と呼ぶ製法では、果実の素晴らしいフレッシュさを残しながら、ピノ・ノワールの瑞々しさと成熟感を併せて引き出すことができます。ピノ・ノワールのマセラシオンにシャルドネの果汁を少量加え、2つの品種を一緒に発酵させることでバランスがしっかりと整います。

ドザージュは8 g/l。



テイastingノート

美しい金色がかったピンク色。

優しく均一な泡立ち。見事な連なり。

濃厚でフレッシュ、果実のニュアンスが溢れるブーケ。凝縮したレモンの砂糖漬けのアロマに、やや甘みを感じる酸味を帯びた新鮮な赤系果実（ワイルドベリー、ビルベリー）のアロマ。グラスを回すと、温かいシナモンやコショウといったスパイス香とともに複雑なアロマを放ちます。

肉付きの良い口当たりのアタックで、フレッシュながらも成熟感のある、滑らかで奥行きが深いボディが感じられます。フルーティーな質感が、石灰質からくるミネラル感のフレッシュさが徐々に漂い、軽やかさと調和を感じます。

ルイ・ロデレールのロゼを特徴づけるフレッシュさと成熟感があります。

クリーミー、奥行き
の深さ、ミネラル感