

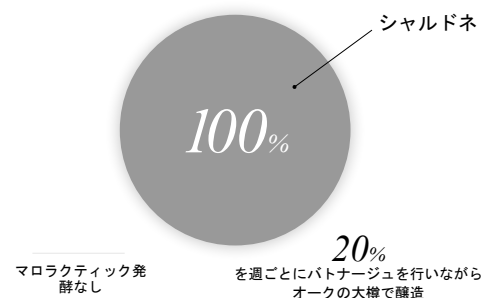

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS 2010

ヴィンテージ

非常に強い寒気にもなわれた霜に見舞われた冬、低温で乾燥した春と初夏が記録された2010年は、涼しく変化にとんだ気候の一年でした。8、9月になると、一転して強い降水量と高い湿度に見舞われます。最終サイクルでのブドウの成熟がこれに阻害され、南に面したブドウ畑と成りの少ない区画のブドウのみが十分な成熟を遂げることができました。2010年は、収穫時の厳選を余儀なくされたピノと、コート・デ・ブラン区画のシャルドネのすぐれた出がコントラストを奏でるヴィンテージとなりました。

醸造



キュヴェ・ブラン・ド・ブラン2010は、まろやかな溶け込む泡立ちを造り出すために、軽い圧搾を行っています。セラーで平均5年間熟成させ、デゴルジュマンの後完璧な熟成へ向けてさらに6か月間休ませました。
ドザージュは9 g/lです。

甘美な飲み心地のエモーションナルで繊細な味わいです



味わい：口に含むと繊細な泡が広がり、フレッシュな風味で満たされます。

テイastingノート

色・泡：やや緑がかった黄金色。

きめ細やかで柔らかな泡が立ち上ります。

香り：イエローフルーツ（ミラベル、酸味を帯びたマンゴー）、レモンの砂糖漬け、花（ミモザ）、印象的なペストリーのプーケ。グラスを軽くまわすと、ドラジェ（アーモンドパウダー）、バニラ風味のホワイトチョコレート、焼きりんごのノートが香ります。

* アーモンドをチョコレートでコーティングしたものに、溶けないようにさらに砂糖ペーストをコーティングしたお菓子のこと。ヨーロッパ等で馴染みのあるお菓子。

余韻はボリューム感や濃厚感を前面に押し出した感じではなく、非常に緻密で透明感のある印象。アヴィーズ産のシャルドネならではの石灰やミネラルを伴った爽やかな味わいが広がります。

