

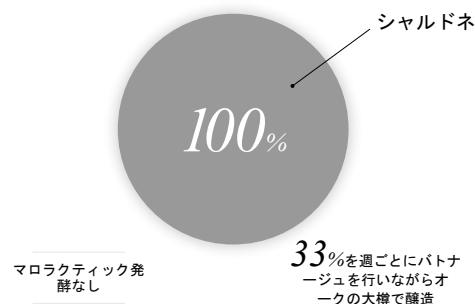

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS 2013

ヴィンテージ

2013年は、特に生育サイクルが遅かった年でした。長きに渡った冬の後には非常に涼しい春が訪れ、7月初旬までブドウ樹の開花を待つことになりました。シャンパーニュ地方ではあまり見られない天候でした。夏は幸い記録的に長い日射時間に恵まれた上、降雨も少なく、ピノノワールとシャルドネの成熟に非常に適した気候でした。10月のブドウの収穫は秋らしい涼しさの中で行われ、爽やかさが引き立つエレガントなワイン…偉大な「クラシック」ワインを生み出しました。

醸造



ブラン・ド・ブラン2013は、まろやかな包み込むような泡立ちを生み出す低压瓶詰めを行いました。
ドザージュは8 g/l。



テイスティングノート

緑がかった輝く濃い黄色。

均一に連なるように立ち上る、持続性のある滑らかな泡。

凝縮した砂糖漬けの柑橘系の香りと溶け合う、スイカズラ、スズラン、レモンの木といった繊細な香り高い春の花や花粉の心地よいブーケに続き、アヴィズの偉大なシャルドネが放つ、ドラジェ、シリアル、麦といった典型的な香ばしい香りを感じます。

まろやかな果実味のアタックの後には、ミネラル感と石灰質の爽快感だけでなく、キレのあるうっとりするような質感が続きます。ひんやりとして湿気を含んだ石灰質や適度なドライ感、微妙なミネラル感を感じさせます。

ミネラル感、
石灰質、キレの良さ

余韻の長さと凝縮感が証明する、美味しさを追及したシャンパーニュです。