



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## MILLÉSIME

L'année 2016 se caractérise par un balancier climatique particulièrement prononcé : après un printemps frais et humide, plutôt tardif, l'été fut sec et chaud marqué par un épisode caniculaire à la fin août et une période de vendanges sèche et ensoleillée assurant la belle maturité des raisins. Ces conditions sèches et lumineuses profitèrent aux Pinots noirs, caniculaires, dont la maturité révèle un caractère fruité intense et une texture soyeuse. Les Chardonnays ne sont pas en reste, avec une allure plus classique, ciselée et saline.

Vendanges du 15 septembre au 1er octobre 2016.

*Ce Blanc de Blancs 2016  
révèle la belle signature  
des sols blancs d'Avize capables  
d'atteindre ce rare équilibre  
du chardonnay entre énergie,  
force et finesse. Délicieux !*

## BLANC DE BLANCS 2016

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune doré or à reflets lumineux.

Magnifique effervescence douce et régulière.

Bouquet de fleur blanche (jasmin, fleur d'oranger), de zestes d'agrumes (citron) et de moisson. Sensation de fraîcheur iodée, embruns, brise marine, poudre de craie. A l'aération, quelques notes de fumées, un côté réducteur et coquillé, rappellent les amandes grillées.

Bouche crémeuse, caressante, toute en douceur et en finesse ; textures enrobées, comme un velours, qui laissent rapidement la place à des sensations fraîches, marines, poudrées et concentrées. Impression de croquer dans un fruit mûr, juteux mais gorgé de fraîcheur longue, zestée et salivante. La finale est suave, saline, étirée comme un rayon de soleil, à la fois lumineuse et asséchante sans jamais être cassante.



### ÉLABORATION

**ORIGINE** : Notre vignoble de « La Côte »

**CRU** : Avize

**CÉPAGE** :  
100% Chardonnay

**VINS SOUS BOIS** : 28%

**FERMENTATION MALOLACTIQUE** : 0%

**DOSAGE** : 7g/l