



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

年份

这一年不仅有着极其出色的收成,同时香槟也被联合国教科文组织列为世界遗产! 2015年完美地体现了近十年的大陆性气候趋势: 冬季温和和潮湿, 夏季炎热干燥。阳光充沛且炽烈的夏天仍然继续保持着高温和干旱的记录, 不过八月中下旬的一场及时雨让葡萄藤得以如释重负, 为这个夏天画上了令人愉悦的句号。得益于最后这场雨带来的新鲜与清爽, 理想的成熟度得以实现, 有助于孕育出多汁、成熟又浓郁的葡萄果实! 如果你问我们对这个年份有怎样的雄心壮志? …那必然是捕捉这个精彩绝伦的年份所赋予的标志性浓郁感!

2015年份水晶香槟有一种白垩质的气质, 相比阳光, 更具有“泥土”气息……这对于这样一个阳光明媚的年份来说是难以置信的。它具有巨大的陈酿潜力!

2015 年份水晶香槟

酒评

葡萄酒呈深黄色色泽, 映透着光泽度。

气泡极其细腻、活力十足。

散发着集中、浓郁的黄色水果 (白桃、米拉贝莱李子) 香气, 伴随着烤榛子和杏仁的香味。霞多丽的杏仁、小麦和甜花粉的味道与黑皮诺多汁的红色水果风味完美、无缝、复杂地融合在一起。

口感集中、充满活力, 入口时丝滑无比, 几乎带有油脂口感, 充满着柔和的蜜饯柑橘和香料的味。而后, 粉末感的质地变得更紧实, 纯净、精确、轮廓分明的新鲜感逐渐增强。令人垂涎欲滴的余味中包裹着淡淡的橡木风味、多汁的口感及海水的味道, 创造了一种精致而集中的感觉!



香槟酿制

源自:

1/3 源自我们的“河畔”葡萄园
1/3 源自我们的“山区”葡萄园
1/3 源自我们的“丘陵”葡萄园

主要产区:

Verzenay (韦尔兹奈)
Verzy (韦尔齐)
Beaumont-sur-Vesle (韦斯尔-博蒙村河畔)
Ay (艾村)
Avize (阿维兹)
Mesnil-sur-Oger (奥热尔河畔-勒梅尼勒)
Cramant (克拉芒)

葡萄品种:

60% 黑皮诺
40% 霞多丽

橡木桶酿制的葡萄酒: 25%

苹果酸乳酸发酵: 0%

补液含糖量: 7克/升

收获:

2015年9月7日至20日。