



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

年份

三种不同的天气，犹如华尔兹三步舞，拥有强烈、清晰、鲜明的对比！晴朗而干燥的春天，以热浪袭人的6月结束；犹如秋天的夏季，凉爽多雨；9月的天气炎热、阳光充足且干燥...这样的天气我们通常只会在八月见到。这一年的关键在于土壤和酒农的工作：拥有着良好排水性的白垩土是赢家，在山腰的中低处将夏季过量的雨水排走，限制了葡萄过剩的活力...这与我们越发精进的环保栽培实践相辅相成，使得我们可以进一步地寻求葡萄的平衡和成熟度。

2014年份粉红香槟
凭借其精致、成熟的水果
和美味的质地，展现出令人
难以置信的精细感。
它是一种几乎让人触电般震撼
的美妙，味道浓郁至极。

2014 年份粉红 水晶香槟

酒评

粉红色的酒体里点缀着些许铜色的色调。

活力十足的气泡形成延绵不断的气泡串。葡萄酒散发着纯净、精细、耀眼的香气。浓郁的黑皮诺香气带着我们回到了采摘时期，它的果实纯净、成熟、浓郁：充满激情的红色浆果（红醋栗、野生覆盆子、黑醋栗）、覆盆子利口酒风味。接着是甜美的香料和烟熏的味道，伴有一丝黑皮诺带来的灌木丛的味道（烟熏、辛辣）。

口感集中而醇厚，红色水果（草莓、覆盆子）浓缩成坚实、细致的质地，分两个阶段呈现，反映了一年中的极端情况：最初，入口时质地丝滑而宽厚（最终的成熟阶段），然后是强烈的新鲜感（凉爽的夏天）。酒体展现出集中的口感，一股旋风般的味道，像盐泡一样在味蕾上轻轻地、逐渐地绽放。海水、碘盐与烟熏味和酸度相结合，创造出充满鲜味和无限风味的余味。



香槟酿制

源自：

1/2源自我们的“河畔”葡萄园
1/2源自我们的“丘陵”葡萄园

主要产区：

Ay（艾村）
Avize（阿维兹）
Mesnil-sur-Oger（奥热尔河畔-勒梅尼勒）

葡萄品种：

55% 黑皮诺
45% 霞多丽

橡木桶酿制的葡萄酒：19%

苹果酸乳酸发酵：0%

补液含糖量：8克/升

收获：

2002年9月12日至29日