

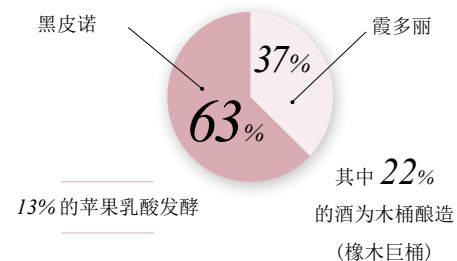
MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2011

年份

清凉、潮湿的年份，却反而成为本酒庄历史上葡萄收获最早的年份。这一年中，季节似乎有些“颠倒”，冬季温和、干燥，整个春季温暖如夏！初夏反而极端清凉、多雨，这一如秋的气候条件持续到八月底。八月底葡萄成熟末期时天气回暖，这一状况在九月全月一直保持不变。葡萄的成熟动力在相对平庸的气候条件下却表现惊人，出乎意料。2011年度需要大量耐心和对果实的精心挑选，正如2010年，只有少量的南向葡萄或果实量较少的葡萄才能达到理想的成熟度。

香槟制作



为了打造粉红香槟，路易王妃使用两种方法：浸酿和调配；将一些霞多丽果汁倒入黑皮诺的酿汁，然后一起发酵，并进行完美融合。该酒在酒窖中成熟时间平均4年，除去瓶颈酒渣后再存放6个月以达到完美的成熟度。每公升添加的糖份比例为9克。

甘醇可口，轻柔精致，微酸清爽



酒评

浅粉镀金色泽，带有“扎染”渐变的色晕。

气泡轻盈细腻。

柔和微妙，转瞬即逝的馥郁芬芳混合了红色浆果（酒香覆盆子）、巧克力（可可）香和几缕干花清香。展露内敛含蓄的高贵潜质！

入口即释放红色浆果、花卉和血橙的浓郁香气。口感既美味醇厚，又因随后的微酸清爽口感而平添优雅。然后是微酸的罗汉橙类柑橘的经典口味。

终味在黑皮诺成熟单宁的作用下，呈现出一种微妙的粉质口感。

2011年份的粉红香槟，面对香槟地区艰难的成熟条件，凭借屈米埃的黑皮诺而赢得了这一年度的挑战，这些全部朝南的低产量黑皮诺葡萄最终帮助粉红香槟达到了标准的成熟度。

