

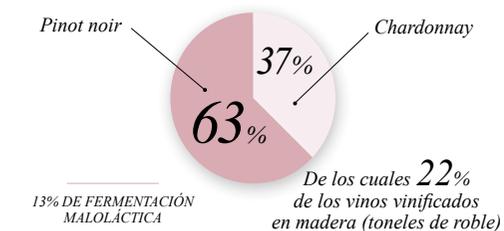

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2011

COSECHA

Año fresco y húmedo que paradójicamente trajo la vendimia más precoz de la historia de nuestra Casa. Cosecha con las estaciones «invertidas» con un invierno suave y seco prolongado por un clima casi estival durante toda la primavera. El verano arrancó con unas condiciones extremadamente frescas y lluviosas que se mantuvieron casi hasta finales de agosto. La meteorología mejoró con el regreso del verano a finales de agosto y durante todo el mes de septiembre. La cinética de madurez resultó ser espectacular e inesperada en unas condiciones climáticas bastante deficientes. 2011 es una cosecha de paciencia y selección importante durante la vendimia en la que, como en 2010, solo las cepas con exposición sur o las poco cargadas de uvas alcanzaron una madurez satisfactoria.

ELABORACIÓN



Para elaborar sus champagnes rosé, Louis Roederer combina las dos formas de elaboración utilizadas en Champagne: la maceración y el ensamblaje. El jugo de Chardonnay se vierte en una maceración de Pinots noirs, para una fermentación conjunta y una integración perfecta. Cuenta con un promedio de 4 años de maduración en cavas y un reposo de 6 meses tras el degüelle, a fin de perfeccionar su madurez. El dosaje es de 9 g/l.

*Voluptuosidad, delicadeza
y frescura acidulada*



NOTAS DE CATA

Color rosa ligero y dorado con matices degradados «tie and dye».

Efervescencia delicada y fina.

Buqué delicado y evanescente que combina las frutas rojas (frambuesa en alcohol), las notas chocolateadas (cacao) y ligeras notas de flores secas. ¡Todas las promesas de un buqué de reducción noble!

El ataque en boca es un concentrado de frutas rojas, flores y naranja sanguina. La sensación es deliciosa, concentrada y elegante a la vez gracias a la frescura acidulada que prolonga la degustación. Después llegan las sensaciones clásicas de cítricos acidulados, tipo yuzu.

En el final, la textura aportada por los taninos maduros del Pinot noir, revela una impresión táctil delicadamente empolvada.

La proeza del Rosé 2011, cosecha con una madurez difícil de encontrar en Champagne, se ve perfectamente revelada gracias a los Pinots noirs de Cumières, con una exposición totalmente orientada al sur, y al bajo rendimiento de la vid, que permitió alcanzar esta madurez perfecta.

