

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

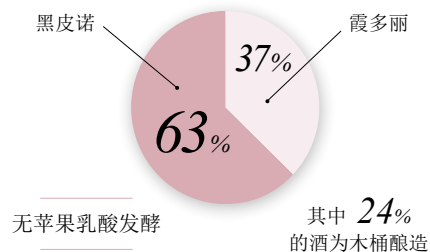
ROSÉ 2012

年份

2012年是香槟区遭遇最困难的年份之一，同时也是最能产出精致香槟的年份。困难往往孕育着伟大的事物。。。季末，由大陆性条件所产生的相关气候灾害降低了产量，使得葡萄到达了前所未有的成熟度，酿制出了丰腴、醇厚又富有结构感的香槟，无愧于香槟最伟大年份的称号。

阳光、白垩土、
新鲜

香槟制作



为酿制出粉红香槟，多年来路易王妃渐渐发展了一套独一无二的香槟工艺。这个被称为“注入”的工艺，既可以萃取黑皮诺的多汁成熟，又保存了它的新鲜。将少量霞多丽的葡萄汁注入正在浸渍的黑皮诺中，将二者一同发酵，完美融合。

2012年份粉红香槟在瓶中经过4年成熟，祛渣后再存放6个月以达到完美的成熟度。
补液中含糖量为9克/升。



我们深深地感受到这款
2012年份酒的成熟：
果味丰腴、充分饱满。

酒评

酒呈玫瑰金色，映透着红色，带有光泽感。

气泡细腻至极、充满活力，形成均匀持久的气泡串。

浓郁的成熟水果（黑醋栗）和蜜饯柑橘的香气，伴随着淡淡的橙树花香和马达加斯加的香草味。花香稳定持久，慢慢地展开，散发出深邃甜美的香气。

入口圆润丰腴。成熟温暖的口感，既可感触（柔滑的质地）又圆润饱满（成熟的花青素，有着利口酒般的甜美度），白垩土矿物气息及清爽的余味延绵，伴着一丝榛子和可可豆的味道。

我们深深地感受到这款2012年份酒的成熟：果味丰腴、充分饱满。但决定性的因素是不经苹果酸乳酸发酵，这保持了香槟突出的新鲜清爽，延长了品酒过程，让其变得轻松。

