

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

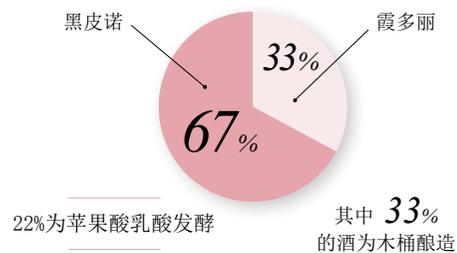
ROSÉ 2013

年份

2013这一年份的显著特点是葡萄周期姗姗来迟。漫长的冬天，看似没有尽头；随之而来的春天有些胆小、羞涩，直到7月初，才终于等到了葡萄的花穗绽放。。。此番景象在香槟区已经许久未见。幸运的是，这一年的夏天阳光普照，屡创记录，降雨量也不多，这些条件都非常有利于黑皮诺和霞多丽的成熟。10月的采摘在凉爽的秋风中进行，赋予了葡萄酒优雅、清爽的个性。。。伟大的“经典”之酒。

清爽、平衡、轻盈

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。这个被称作“注入”的工艺，既可以萃取黑皮诺的多汁成熟，又能够保存了它的新鲜。将少量霞多丽的葡萄汁注入正在浸渍的黑皮诺中，将两者一同发酵，完美融合。

2013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8克/升。



这款来自清爽年份的2013粉红香槟展现了来自库米尔(Cumières)产区、面朝南方的粘土石灰石土壤中种植的黑皮诺的多汁特性；而来自舒伊利(Chouilly)产区面朝北方的霞多丽的清爽又将此特性进一步完善与延伸。疯狂的魅力所在！

酒评

淡淡的玫瑰色，明亮、耀眼。无与伦比！

气泡细腻、均匀而雅致。完美地分布在整個酒瓶之中。

香气复杂浓郁，散发着近乎薄荷般的清爽香气和微酸的水果果香，如野草莓、覆盆子；辛香和烟熏的气息随之而来，彰显出来自库米尔(Cumières)产区的黑皮诺的典型香气；同时伴有干果、烤杏仁、可可豆的香味。隐约有一丝海盐的清爽风味，让人联想到大海拍打岩石激起的浪花。

口感柔和，稠腻、同时有着沁人心脾的清爽感。两者的直接组合并完美地融于一体，为此款香槟奠定了基调：清爽、平衡、悠长与轻盈。这种质感在口中逐渐精致起来，形成优美、顺滑的口感，舌尖可感知些许海盐般的咸味和淡淡的单宁味道，让人联想到黑皮诺的果肉和果皮。余味清爽、延绵不绝。

