

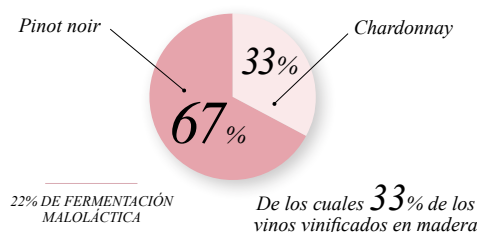

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2013

COSECHA

El 2013 se caracterizó por un ciclo vegetativo particularmente tardío. El invierno, que parecía interminable, dio lugar a una primavera muy tímida. Fue necesario esperar hasta los primeros días de julio para registrar la floración completa en el viñedo. ¡Hacia muchísimo tiempo que eso no se veía en Champaña! Por fortuna, el verano fue intenso y radiante, con una exposición solar que batió récords y una pluviosidad baja, lo que favoreció la maduración de las Pinots noirs y Chardonnays. La vendimia de octubre se desarrolló con una frescura otoñal, dando a luz a vinos elegantes con frescura marcada... grandes “clásicos”.

ELABORACIÓN



Para elaborar sus champagnes rosados, Louis Roederer desarrolló a lo largo de los años un método totalmente único en Champagne. Conocido en la Casa como “la infusión”, permite extraer el carácter jugoso y maduro de la Pinot noir, conservando a la vez una inmensa frescura. Así, una parte del jugo de las uvas Chardonnay es añadida a una maceración de Pinot noirs, para fermentarlos juntos y lograr una integración perfecta.

La cuvée Rosé 2013 fue criada durante 4 años en botella y disfrutó de un reposo de 6 meses después del degüelle con el fin de perfeccionar su madurez. El dosaje es de 8 g/l.



Producto de una cosecha fresca, este Rosé 2013 revela la materia jugosa de las Pinots noirs provenientes del terruño precoz arcilloso-calcáreo con orientación sur de Cumières, que son afinadas y alargadas por la frescura de las Chardonnays de Chouilly, con orientación norte.
¡Un encanto total!

NOTAS DE CATA

Rosé ligero, luminoso y brillante... ¡magnífico!

Efervescencia fina, constante y tranquila. Se distribuye perfectamente a lo largo de toda la copa.

Bouquet complejo dominado por una frescura casi mentolada y frutas aciduladas, fresa silvestre y frambuesa. Aparecen luego acentos especiados y ahumados, típicos de las Pinots noirs de Cumières; frutos secos, almendras tostadas y haba de cacao. Aparecen también notas salinas que recuerdan el rocío de agua de mar.

Ataque en boca suave y untuoso, pero igualmente muy fresco y penetrante. Esta combinación inmediata, perfectamente integrada, de materia y de frescura, marca el tono: gran frescura, equilibrio, persistencia y ligereza. La materia se afina progresivamente, envolviendo el paladar con una textura satinada que es sustentada por una percepción salina sobre la lengua y ligeras notas tánicas que recuerdan la pulpa y la piel de las uvas Pinot noir. El final es fresco, persistente, infinito.

*Gran frescura,
equilibrio y ligereza*