

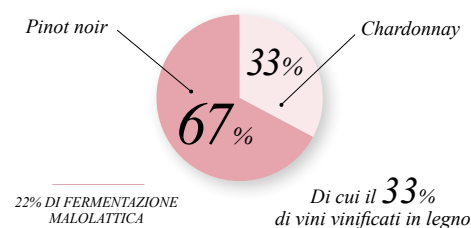

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

ROSÉ 2013

ANNATA

L'annata 2013 è caratterizzata da un ciclo particolarmente tardivo! L'inverno, interminabile, lascia il posto a una timidissima primavera. È stato infatti necessario attendere i primi giorni di giugno affinché i vigneti raggiungessero la piena fioritura... Era da molto tempo che non succedeva in Champagne! Fortunatamente l'estate è stata radiosa, con una presenza di sole da record e un basso livello di precipitazioni, molto favorevoli per la maturazione dei Pinot noir e degli Chardonnay. La vendemmia di ottobre si è svolta di nuovo nel clima fresco autunnale e ha dato vita a vini eleganti di grande freschezza... dei grandi "classici".

ELABORAZIONE



Per elaborare questi champagne rosé, Louis Roederer ha sviluppato, nel corso degli anni, un metodo assolutamente unico in Champagne: "l'infusione", che permette di estrarre la parte succosa e matura dei Pinot noir preservando al contempo una grandissima freschezza. Una parte dei succhi di Chardonnay viene colata in una macerazione di Pinot noir, per fermentare insieme e integrarsi perfettamente.

La cuvée Rosé 2013 è stata affinata in bottiglia per 4 anni, seguiti da un riposo di 6 mesi dopo la sboccatura, per raggiungere la maturazione perfetta. Il dosaggio è di 8 g/l.



Ottenuto da un'annata fresca, questo Rosé 2013 rivela tutta la materia succosa dei Pinot noir del terroir precoce argillo-calcareo, esposto completamente a sud di Cumières, affinata e ampliata dalla freschezza degli Chardonnay di Chouilly esposti a nord. Un fascino irresistibile!

COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Rosato leggero, luminoso e brillante. Magnifico!

Effervescenza fine, regolare e tranquilla. Perfettamente ripartita su tutta la larghezza del bicchiere.

Bouquet complesso dominato da una freschezza quasi mentolata e frutti aciduli, fragola di bosco e lampone. Seguono i toni speziati e affumicati tipici dei Pinot noir di Cumières: frutta secca, mandorle tostate, fave di cacao. Sono presenti anche note saline che ricordano la salsedine in riva al mare.

Attacco in bocca dolce e oleoso ma comunque molto fresco e penetrante. Questa combinazione immediata, perfettamente integrata, di materia e di freschezza, determina il tono: grande vivacità, equilibrio, lunghezza e leggerezza. La materia si affina progressivamente in bocca con note avvolgenti e vellutate, sostenute da una percezione salina sulla lingua e da leggere note tanniche che ricordano la polpa e la buccia delle uve di Pinot nero. Il finale è fresco, lungo, infinito.

*Grande freschezza,
equilibrio e leggerezza*