



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

2015 年份桃红葡萄酒

年份

这一年不仅有着极其出色的收成，同时香槟也被联合国教科文组织列为世界遗产！2015年完美地体现了近十年的大陆性气候趋势：冬季温和潮湿，夏季炎热干燥。阳光充沛且炽烈的夏天仍将继续保持着高温和干旱的记录，不过八月中下旬的这场及时雨让葡萄藤得以如释重负，为这个夏天画上了令人愉悦的句号。得益于最后这场雨带来的新鲜与清爽，理想的成熟度得以实现，有助于催生出多汁、成熟又浓郁的葡萄果实！这款年份酒意欲何为？我们志在捕捉这个精彩绝伦的年份所具有的典型特征！

极具爆发力的成熟果味以及浓密集中的质感诠释出该年份大陆性气候的优雅和成熟。

酒评

葡萄酒呈现出三文鱼般的橘粉色，并映透着明亮的红色色泽。

气泡细腻生动。

散发着成熟、复杂而年轻的红色水果味（红醋栗，黑醋栗），以及成熟的柑橘类水果（血橙）和可可豆的香气。与空气交融后，葡萄酒释放出更多的汁液、花香和甜味（花瓣）的香气，盐和碘的咸味在闻香的最后阶段散发出来。

口感饱满、柔和而集中。如同在享用多汁的水果和血橙，这是一次芳香的真正爆发，伴着美味和淡淡的酸味。浓密集中的物质包裹着口腔，加强了口腔中浓郁的酒液和物质的印象。余味延绵悠长，有着矿物质的清新、精确和细腻感，鲜味逐渐显露出来。



香槟酿制

源自：来自“河畔”的葡萄园

产区：库米尔，舒伊利

葡萄品种：

62% 黑皮诺
38% 霞多丽

橡木桶酿制的葡萄酒：11%

苹果酸乳酸发酵：30%

补液含糖量：8克/升

注入桃红葡萄酒：黑皮诺汁液缓慢而柔和的注入，目的是提取葡萄多汁成熟的一面，同时保留其强大的、充满咸度的新鲜感。将一些霞多丽的汁液倒入浸渍中的黑皮诺，使二者共同发酵并完美融合。