Louis ROEDERER ET PHILIPPE STARCK

BRUT NATURE ROSE

ANNATA 2015

Vendemmia straordinaria nell'anno del riconoscimento della Champagne come patrimonio mondiale UNESCO! Il 2015 è perfettamente in linea con la tendenza continentale del decennio: inverno mite e umido ed estate calda e secca! L'estate, calda e soleggiata, sarà ricordata per i record di calore e di siccità... Per fortuna, nella seconda metà di agosto, la pioggia ha ravvivato le vigne; le uve hanno raggiunto un'ottima maturazione grazie a un finale di stagione all'insegna del clima fresco, che ha dato vita a uve succose, mature e concentrate!

ELABORAZIONE

ORIGINE:
Vigneto de "La Rivière"

CRU:
Cumières

VITIGNI:
Infusione del Pinot noir per 5 giorni, poi aggiunta del field blend in succo: 20% Pinot noir infuso + 80% succo di Brut Nature Blanc.
Co-fermentazione con una ripartizione finale di:

50% Pinot noir
37% Chardonnay
13% Meunier

VINI AFFINATI IN LEGNO: 11%

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 30%

DOSAGGIO: 0g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa dai riflessi brillanti. L' effervescenza generosa e lenta, anticipa un bouquet intenso tra agrumi delicati (arancia rossa dell'Etna), frutti rossi (ribes) e spezie. Con l'aerazione, i frutti rossi si uniscono a note di miele che ricordano il panpepato. Al palato è avvolgente, succoso, concentrato e fruttato. La grande struttura bilancia la materia e l'energia della freschezza in un gusto secco a cui seguono note leggermente speziate, affumicate e iodate che ricordano una sensazione di Umami.