



LOUIS ROEDERER BRUT NATURE VINTAGE - CUVÉE "PHILIPPE STARCK"

PRODUIT

Presentatie

De **Champagne Louis Roederer Brut Nature 2018** is de meest vrije en oprechte expressie van het terroir van Cumières, opnieuw gecreëerd in samenwerking met Philippe Starck. Deze zonnige en genereuze jaargang, gekenmerkt door de uitzonderlijke rijpheid van de druiven, resulteert in een champagne zonder dosage, biodynamisch gevinifieerd, die dichtheid, frisheid en energie combineert. De blend - voornamelijk Pinot Noir, aangevuld met Chardonnay en een vleugje Meunier - is gemaakt van opmerkelijk zuivere sappen, afkomstig van percelen die met extreme precisie zijn bewerkt. Brut Nature 2018 is niet zomaar een champagne, het is een visie: die van een pure, levendige, sprankelende wijn.

Proefnotities

Voor het oog is de kleur stralend, een delicaat zilverachtig lichtgoud, verlevendigd door fijne, levendige bubbels. De neus is puur en intens en onthult aroma's van rijp fruit (appel, peer, mirabelpruim), citrusschil, witte bloemen en subtiele krijtachtige, zilte tonen. In de mond verleidt de wijn met zijn perfecte balans tussen de rijkdom van de jaargang en de minerale spanning van het terroir. De body is vol en sappig, maar gedragen door een verticale, bijna elektrische energie, die overgaat in een lange, levendige en diep minerale afdronk. Brut Nature 2018 is een karaktervolle champagne die uitstekend past bij zeevruchten, rauwe vis of bij eigentijdse, zorgvuldige en verfijnde gerechten.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité

NOTATIONS

The World's Most Admired
Champagne Brand : N°1

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Blanc
Volume	0,75L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

