



LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ ETUI

PRODUIT

De zoetheid en frisheid van deze rosé uit 2017 zijn het resultaat van deze « infusie », die het beste van Cumières Pinot Noir concentreerde.

Direct een bouquet van wilde bessen (aardbeien en wilde frambozen) en citrus (bloedsinaasappel) met enkele pittige, poederachtige tonen die doen denken aan bloemblaadjes (rozenmakaron). Na beluchting maakt de citrus plaats voor jodium- en chocoladen nuances met hints van kruiden en hars (ceder). De smaak is strelend, heerlijk, vol délicatesse en elegantie. Een zijdezachte textuur verdampt langzaam en onthult een wolk van delicate en licht kruidige aroma's. De fruitigheid is geconcentreerd in het midden van de mond, bijna likeurachtig, en wordt versterkt door de frisse jodiumsmaken. In de afdronk combineren de zeer verwennerij chocoladen nuances met de frisheid van kalksteen voor een lange, pure en zilte indruk.

Het jaar van alle gevaren... een uitzonderlijk warme en droge winter en lente, gekenmerkt door hevige vorst van 17 tot 29 april, met een triest record van 12 nachten vorst. Daarna een sombere, vochtige en niet bepaald warme zomer, die eindigde met een bijna tropisch (vochtig en heet) einde augustus, wat een aanzienlijke toename van grauwe schimmel op de Pinot Noirs en Meuniers in volle rijping bevorderde. Uiteindelijk een versnelde, ultrasnelle oogst, gecombineerd met veeleisend, nauwkeurig en methodisch selectiewerk, ongekend voor ons huis.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Minéral		Fruité

NOTATIONS

The World's Most Admired

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Rosé
Volume	0,375L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir



Champagne Brand : N°1