



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

年份

2016 年份的气候特点在于特别明显的天气变化：姗姗来迟的春季凉爽而潮湿；夏季温暖、干燥，在8月下旬出现了一股热浪，随后的葡萄采摘季天气干燥、阳光充足，非常有利于葡萄的成熟。我们的黑皮诺在这种干燥、阳光充足的条件下茁壮成长，高温赋予了它们浓郁的果味和丝滑的质地。霞多丽葡萄酒同样表现出色，但轮廓更加分明，且带有些许海盐风味。

2016年份水晶香槟是卓越非凡的！
它来自一个凉爽、晚熟的年份，展现出纯净香气的凝聚、充满活力的振动、多汁的口感和带有咸味、白垩特质的余味之间罕见而神奇的平衡。水晶香槟完美的平衡：
50%土壤 / 50%阳光。

2016 年份水晶香槟

酒评

葡萄酒呈明亮耀眼的黄色色调。气泡优雅细腻，缓缓流动。香气浓郁、深邃而精确，融合了白花（银合欢）的香气，并散发出浓郁的、烤柑橘（柠檬）和成熟的黄色水果（桃子、米拉贝尔李子）的香气。几分钟后，微妙的碘化物、粉状和烘烤味涌现出来，这是水平静置陈酿过程中酵母自溶的结果。口感柔和而细腻，第一时间就可以感受到。它就像是一杯用浓缩的、多汁的成熟水果制成的布丁酱，这正是2016年极热季节的优质黑皮诺葡萄酒的特点，其柔软、怡人的口感源自它们生长的白垩土壤。气泡触感强烈，完美地融入其中，略带咸味。小麦和牡蛎壳的味道是缓慢成熟的优质霞多丽的标志。酒体厚实，有着粉状及颗粒状质感，有着美味的巧克力味道。这款香槟非常接近于达到“理想”的平衡，展现出爽脆、咸味和碘味的特性，有着悠长的、白垩质的、晶莹的余味，在口中流连，逐渐上升到高潮。这款香槟给人的总体印象是精致、美味和纯净……就像歌剧芭蕾舞演员的无限优雅。2016年份水晶香槟充分诠释出其纯净、细腻和浓郁的特征。它是完美、富有表现力的“优质水晶香槟”：50%的阳光（成熟、多汁的黑皮诺）和50%的土壤（白垩、咸味的霞多丽）。它与2002年、2008年和2012年相似，但却更加持久、更加精确和浓郁。



香槟酿制

主要产区：

Verzenay (韦尔兹奈)
Verzy (韦尔齐)
Beaumont-sur-Vesle (韦斯尔-博蒙村河畔)
Ay (艾村)
Avize (阿维兹)
Mesnil-sur-Oger (奥热尔河畔-勒梅尼勒)
Cramant (克拉芒)

32个地块

葡萄品种：

58% 黑皮诺
42% 霞多丽

苹果酸乳酸发酵：0%

补液含糖量：7克/升

收获：

2016年9月15日至10月1日。