

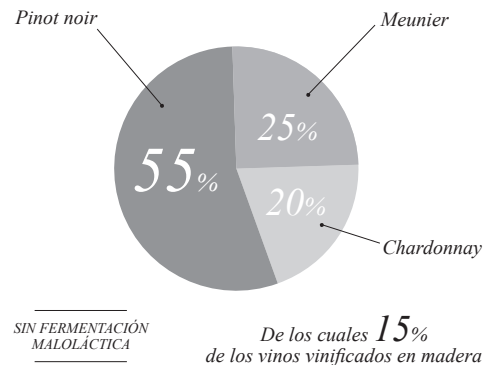
Louis
ROEDERER
ET
PHILIPPE
STARCK

BRUT NATURE 2012

COSECHA

El año 2012 fue uno de los más difíciles y delicados que ha vivido la región de Champagne. Sin embargo, las dificultades a menudo dan lugar a importantes acontecimientos... Los rendimientos bajos, producto de los imprevistos climáticos, sumados a las condiciones continentales de finales de estación, permitieron alcanzar un nivel de madurez poco común e histórico que dio lugar a vinos amplios, robustos y estructurados, dignos de las mejores cosechas de Champagne.

ELABORACIÓN



Las uvas provienen exclusivamente de Côteaux de Cumières.
Sin dosage.

**Cristalino, jugoso
y depurado**



NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado con reflejos verdes.

Efervescencia delicada, densa y lenta.

Bouquet envolvente y suntuoso. Recuerdos de frutas maduras, melocotón rojo y limón confitado, asociados a notas tostadas de avellana. La madurez de la fruta se reconoce en las notas de manzana asada o caramelizada así como de especias dulces que evocan la madera fresca y el benjuí.

Entrada en boca jugosa y táctil. La efervescencia se vuelve suave terciopelo, cubriendo el paladar para dar paso a una frescura intensa y salina. Esta sabrosa asociación da lugar a una sapidez reforzada por la frescura dominante y un agradable amargor. Esta sapidez borra en un instante la corpulencia redonda, jugosa, que envuelve el paladar en movimientos circulares, para dar paso a una boca limpia, cristalina y depurada.

Intenso y enérgico
contraste entre la fruta
madura y la frescura sin nota
oxidativa alguna.
¿«Zero dosage» invisible?