

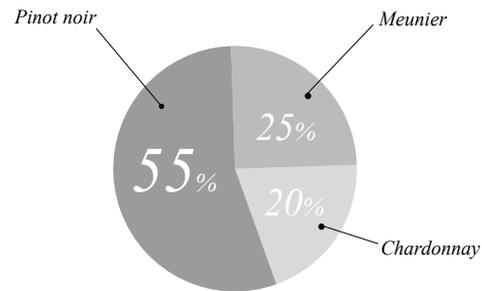
Louis
ROEDERER
ET
PHILIPPE
STARCK

BRUT NATURE **ROSE** 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



SIN FERMENTACIÓN
MALOLÁCTICA

De los cuales **15%**
de los vinos vinificados en madera

Las uvas provienen exclusivamente de Coteaux de Cumières. Una pequeña proporción de los Pinots noirs de la propiedad se vendimia aparte y "se infusiona" durante unos días, en frío y sin fermentación alcohólica, antes de incorporarla al mosto del Brut Nature Blanco. Sin dosaje.

*Afrutado
e intenso*



NOTAS DE CATA

Color naranja con reflejos asalmonados.

Efervescencia regular, paciente.

Bouquet especiado, pimienta de Sichuan, asociado a notas de savia y florales de violeta y de genciana. Los matices torrefactos, moca, dan lugar a un elegante aroma de reducción. Con la aireación, los aromas afrutados quedan en evidencia, con notas concentradas de frambuesas silvestres.

Entrada en boca afrutada. El Pinot noir se manifiesta a través de su fruta intensa y de su textura, a la vez densa y jugosa, con taninos maduros y casi dulces. La estructura y la fruta son profundas y comienzan a "pinotear".

Esta asociación de fruta
precisa, de dulzor, de frescura
salina y de ahumado abre
el camino hacia lo delicioso,
lo Umami.