

Camille
- HOMMAGE -

LOUIS ROEDERER

VOLIBARTS

2019

JAHRGANG

Ein einzigartiger, sonnenverwöhnter Jahrgang mit sehr unterschiedlichen Wetterbedingungen, die im Laufe des Jahres von einem Extrem zum anderen wechselten. Mutter Natur hat mal wieder gezeigt, wozu sie fähig ist! Unsere Lagen und unsere Weinbaupraktiken haben erneut bewiesen, dass sie auch mit sehr schwierigen Verhältnissen umgehen können. Der 2019er-Jahrgang vereint in sich Reife und Qualität und gibt sich sehr konzentriert. Zur Beschreibung dieses Weins reicht ein Wort: AUßERGEWÖHNLICH!

*Ein dicht konzentrierter
Wein mit einer
ausgesprochenen Frische
und einem unglaublichen
Alterungspotenzial!*

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Ein außerordentlich frisches, aromatisch klares und reines Bukett mit warmen Erntearomen (Getreide, Trockenfrüchte, leicht geröstet), ausgeprägten Noten von reifen, saftigen Früchten (Melone, Birne) sowie blumigen Anklängen, die leicht an Honig erinnern. Nach Luftkontakt herrliches Bukett mit würzigen Noten.

Am Gaumen intensiv, konzentriert und frisch mit Aromen von kandierten Zitrusfrüchten und einer saftigen, fast öligen Textur. Anschließend kreidige, jodhaltige Aromen, die durch eine schöne Tanninstruktur verstärkt werden. Das Finale verfügt über eine köstliche Körnung mit Röstnoten, welche für eine große aromatische Länge sorgen. Ein lebhafter Wein, präzise, ausdrucksstark und frisch.



WEINBEREITUNG

CRU: Le Mesnil-sur-Oger

PARZELLE: Volibarts

FLÄCHE: 0,546 ha

BEPFLANZUNGSJAHR: 1997

REBSORTE: 100 % Chardonnay

WEINLESE: 15.09.2019

MAISCHEGÄRUNG:

1/3 Vorgärung
Spontangärung

ALKOHOL: 12,6 %

AUSBAU: 14 Monate Hefebau
23 % neue Barrique-Fässer
77 % Natursteinfässer
0 % Edelstahl

ABFÜLLUNG: 10.11.2020