



MAISON FONDÉE EN 1776

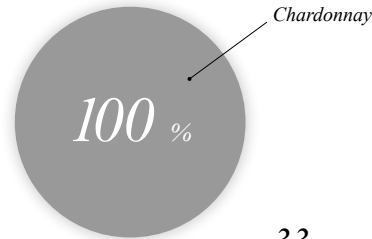
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

BLANC DE BLANCS 2013

JAHRGANG

Das Jahr 2013 kennzeichnet ein besonders später Rebenzyklus. Nach einem nicht enden wollenden Winter und einem sehr zaghaften Frühling kam es erst Anfang Juli zur vollständigen Blüte der Weinstöcke, was in der Champagne äußerst selten vorkommt. Glücklicherweise verwöhnte der Sommer die Gegend mit sehr vielen Sonnenstunden und bescherte uns nur wenig Regen, was der Reife der Pinot Noirs sowie der Chardonnay-Trauben sehr zugutekam. Die Weinlese im Oktober erfolgte wiederum bei sehr frischen, herbstlichen Temperaturen, sodass dieser Jahrgang sehr elegante, äußerst frische und wirklich große Champagnerweine hervorbrachte.

AUSBAU



KEINE MALOLAKTISCHE
GÄRUNG

Davon **33%**
in Eichenholzfässern
vinifizierte Weine

Die weniger Druck aufbauende Fülldosage lässt in der Cuvée Blanc de Blancs eine ausgewogene, sehr ausgiebige und feine Perlage entstehen. Die Dosage beträgt 8 g/l.



BEURTEILUNG BEI DER DEGUSTATION

Glänzende, intensiv-gelbe Robe mit grünen Reflexen.

Sanfte, regelmäßige Efferveszenz mit beständiger Perlenschnur.

Angenehmes Bukett aus Pollen, zarten, wohlriechenden Frühlingsblumen, aus Geißblatt, Maiglöckchen, Zitronenbäumen, in Verbindung mit kräftigeren Noten von kandierten Zitrusfrüchten. Anschließend für die großen Chardonnays von Avize übliche Röstaromen, Noten von Mandeln, Schokolade, Getreide und Weizen.

Die runde, fruchtige Attacke macht schnell einer mineralischen, kroidigen Frische mit einer umhüllenden, pudrigen Textur Platz. Der Eindruck von feuchter, frischer Kreide mit einem Hauch Trockenheit bringt die zarte Mineralität dieses Weins hervor.

*Voller Mineralität,
kroidig und pudrig*

Ein lange nachhallender,
konzentrierter,
äußerst köstlicher
Champagner.