



LOUIS ROEDERER BRUT ROSÉ ETUI

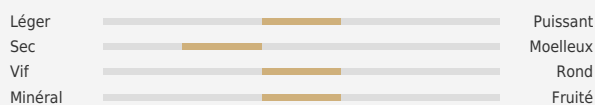
PRODUIT

La douceur et la fraîcheur de ce Rosé 2017 sont le résultat de cette « infusion » qui a concentré le meilleur des Pinots noirs de Cumières.

Bouquet immédiat de fruits des bois (fraises et framboises sauvages) et d'agrumes (orange sanguine) avec quelques notes acidulées et poudrées qui rappellent le pétale (macaron à la rose). À l'aération, les agrumes laissent place aux nuances iodées et chocolatées avec quelques pointes épicées et résineuses (cèdre). Bouche caressante, délicieuse, toute en délicatesse et en élégance. Sensation de texture soyeuse s'évaporant délicatement pour laisser place à un nuage de parfums délicats et légèrement épicés. Le fruité est concentré en milieu de bouche, presque liqueur, et dynamisé grâce aux saveurs fraîches et iodées. En finale, les nuances chocolatées, très gourmandes, s'associent à la fraîcheur calcaire pour donner une impression longue, pure et saline.

L'année de tous les dangers... un hiver et un printemps exceptionnellement chauds et secs marqués par d'intenses gelées du 17 au 29 avril qui enregistrent le triste record de 12 nuits de gel. Puis un été maussade, humide et pas particulièrement chaud, qui se termine par une fin août quasi-tropicale (humide et chaude) favorisant une progression importante de pourriture grise sur les Pinots noirs et Meuniers en pleine maturation. Au final, des vendanges accélérées, ultra-rapides, associées à un travail de sélection exigeant, précis et méthodique, sans précédent pour notre Maison.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

The World's Most Admired

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Champagne / France
Type de vin	Rosé
Volume	0,375L
Degré d'alcool	12,5%
Potentiel de garde	10 ans
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir



Champagne Brand : N°1