



# BRUT PREMIER

## Louis Roederer

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Reims - França

**Encepamento:** 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay e 20% Meunier (5% de vinhos vinificados em madeira, em cascos de carvalho, com *bâtonnage* semanal e 10% de vinhos de reserva amadurecidos em madeira). Fermentação malolática parcial.

#### GÉNESE DO VINHO

As transformações ligadas ao início dos século XX, nomeadamente a 1ª Guerra Mundial que destruiu mais de metade do domínio Louis Roederer, levaram Léon Olry Roederer a reconstruir a sua vinha. Decidiu comprar uvas para assegurar a continuidade da casa nesse período de crise e, ao mesmo tempo, criou um vinho elaborado com diferentes colheitas que exprime um sabor constante independentemente do ano de vindima. Este é atualmente o Brut Premier!

#### ESTILO

Fino, elegante mas que, graças aos vinhos de reserva, oferece uma vinosidade, uma redondeza e sabores que o tornam vibrante, fresco e generoso.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

O *cuvée* Brut Premier resulta das 3 castas champanhesas provenientes de mais de 40 *crus* diferentes. É uma mescla de 6 anos de vindima, sendo uma parte proveniente da coleção de vinhos de reserva Louis Roederer envelhecida em cascos de carvalho durante vários anos. Beneficia em média de 3 anos de maturação em caves e igualmente de um repouso de 6 meses após *dégorgement* a fim de atingir a sua maturidade. A dosagem é adaptada a cada ano de colheita entre 10 e 11 g/l.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

“Brut Premier afirma, desde o primeiro instante, a sua personalidade e a sua sedução: a textura é ampla, carnosa e integra de forma bastante inesperada características de maturidade e de vinosidade associadas a notas mais frutadas e refrescantes. A sua frescura e a sua finesse são festivas... A sua textura estruturada, a sua riqueza e o seu prolongamento na boca são claramente vinosos. É completo, complexo, simultaneamente moderno e poderoso, não deixando de ser um grande clássico” – Jean-Baptiste Lécaillon

#### CONSUMO

**Acompanhamento:** Lagostim/Crustáceos, mel e brioche. Fígado e frutos brancos (como pê-sego branco e mirabela). *Foie gras* em terrina e geleia de amêndoas.

PRODUTO	UNIDADE POR CAIXA	PESO POR CAIXA (Kg)	CUBICAGEM (L X C X A)
Brut Premier · Louis Roederer 750 ml - Com Cx.	6	11,7	288 x 339 x 206 mm
Brut Premier · Louis Roederer 750 ml - Sem Cx.	6	10,4	168 x 400 x 259 mm