



BRUT MILLÉSIME

LOUIS ROEDERER · VINTAGE 2014

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Reims - França.

Origem: Quinta "La Montagne".

Encepamento: 71% Pinot Noir, 29% Chardonnay - 25% do vinho vinificado em Balseiros de Carvalho. 20% fermentação malolática.

ANO

Uma "valsa climática" com contrastes claros e bem marcados! A Primavera foi soalheira e seca e terminou com uma vaga de calor em Junho; o Verão foi outonal, fresco e chuvoso; Setembro foi quente, soalheiro e muito seco... condições climatéricas que normalmente se associam ao mês de Agosto. A "chave" da vindima reside nos solos assim como no trabalho levado a cabo pelos viticultores. As boas propriedades de drenagem do calcário na parte média-baixa da encosta da colina ajudou-nos muitíssimo pois permitiu a drenagem do excesso de água do Verão, limitando assim o excesso de vigor nas vinhas. Estes fatores foram complementados pelas nossas práticas de viticultura sempre respeitadoras do ambiente, as quais nos ajudam a ir cada vez mais longe na nossa busca pelo equilíbrio perfeito e de maturação.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Tonalidade amarela, com laivos cintilantes, ligeiramente ambarinos.

Bolhas regulares, mas vibrantes.

Suave, quase doce, com um bouquet intenso e profundo amarelo ácido (pêssego) e frutos vermelhos (groselhas). Sugestões de especiarias, sementes de cacau e fumo estão presentes neste bouquet generoso, complexo e gastronómico.

Largo, frutado e denso na boca.

O fruto vermelho concentrado e maduro é transformado em néctar... uma sensação de concentração doce que se transforma em veludo graças às bolhas macias e sedosas, quase sensuais.



PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Brut Millésime Louis Roederer 750 ml

6

10,4

399 x 258 x 173 mm