



# BRUT MILLÉSIME

## LOUIS ROEDERER · ROSÉ 2016

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Cumières, Chouilly.

**Origem:** Vinhas “La Rivière”

**Encepamento:** 62% Pinot Noir e 38% Chardonnay - 21% do vinho vinificado em balseiros de madeira. 4% fermentação malolática.

#### ANO

A vindima de 2016 caracterizou-se por variações climáticas particularmente marcantes: a primavera foi fresca, húmida e relativamente tardia enquanto o Verão foi quente e seco, com uma vaga de calor em fins de Agosto, a que se seguiu um tempo seco e soalheiro durante o período da vindima que em muito beneficiou a maturação das uvas. Os nossos Pinot Noirs prosperaram naquelas condições de secura e de sol e o calor deu-lhes um carácter intensamente frutado e uma textura sedosa. Os Chardonnays são igualmente excepcionais, embora com um carácter mais forte e salino.

#### VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Um rosé criado por uma longa e suave infusão de Pinot Noir que extrai a sua suculenta maturação preservando ao mesmo tempo a sua tremenda frescura salina. Neste processo, alguns Chardonnays são adicionados à maceração de Pinot Noirs, para fermentarem juntos e conseguirem a perfeita integração das duas castas.

A dosagem é de 8g/l.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Tonalidade rosa salmão com notas vermelho vivo. Cor profunda e intensa.

As bolhas são finas embora vibrantes e energéticas.

O bouquet veranil apresenta uma intensidade e frescura excepcionais, com os seus aromas de fruta de caroço (pêssegos selvagens) maduros e sumarentos, complementados por frutos vermelhos (groselha preta) e notas de citrinos (laranja sanguínea). Depois de arejado, o aroma desenvolve notas de compota de alperce vermelho do Roussillon.

Na entrada de boca é macio, suculento e concentrado. Rapidamente apresenta uma frescura calcária e salina, que estrutura o vinho e lhe confere um sabor voluptuoso apesar de delicado. Os frutos sumarentos e maduros (nectarinas e pêssegos selvagens) e os citrinos (limão) conferem ao vinho um carácter fresco e picante, sob o qual se deteta um subtil toque de amargura. As bolhas macias e delicadas revestem o palato e transmitem uma textura aveludada. O gosto final faz crescer água na boca, é muito levemente salgado, com taninos discretos e uma amargura encantadora e subtil. Complementa o gosto calcário seco incrível do vinho, permanecendo um final que parece não querer acabar.



PRODUTO

Brut Millésime Louis Roederer 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

10,4

CUBICAGEM (L X C X A)

399 x 258 x 173 mm