



BRUT NATURE

LOUIS ROEDERER · BRANCO 2012

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Reims - França

Encepamento: 55% Pinot Noir, 25% Meunier e 20% Chardonnay - 15% do vinho vinificado em balseiros de carvalho. Sem fermentação malolática.

ANO

2012 foi um dos anos mais desafiantes e complicados já experienciados em Champagne. No entanto, por vezes condições difíceis levam a grandes feitos... Os baixos rendimentos, devido ao clima imprevisível registado, combinado com as condições continentais no final da maturação, proporcionaram níveis incomuns de maturidade, resultando em vinhos ricos, encorpados e estruturados dignos das melhores colheitas de Champagne.

ESTILO

Cristalino, suculento e puro. Contraste intenso e energético entre a maturação a fruta e a deliciosa frescura, sem aromas oxidativos. Será a dosagem zero indetectável?

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são cultivadas exclusivamente em Coteaux de Cumières. Dosagem zero.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Tonalidade manchada de amarelo e dourado com tons de verde.

Bolha, compacta e suave.

Aromas intensos de frutas maduras e suculentas, como pêssego e limão cristalizado, combinados com notas tostadas e avelã.

Nariz a fruta madura revelada pelos aromas de maçãs assadas, tarte tatin especiarias caramelizadas e uma pitada de madeira fresca e benjoim.

No paladar, a efervescência dá lugar a uma intensa e fresca salinidade. Esta deliciosa combinação confere ao vinho uma força notável, reforçada por uma excelente frescura e uma agradável pitada de frescura. A intensidade e corpo arredondado dão lugar a um final limpo, direto e notavelmente puro.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Brut Nature Louis Roederer 750 ml - Com Cx.

3

6,5

363 x 380 x 125 mm