



BRUT NATURE

LOUIS ROEDERER · ROSÉ 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

Uma combinação de precisão, doçura, frescura salina e fumosidade dá uma deliciosa sensação *umami*.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas são cultivadas exclusivamente em Coteaux de Cumières. Uma pequena proporção de "Pinot Noir" é colhida separadamente e passa por alguns dias de "infusão" fria sem a fermentação do álcool antes de ser incorporada no Brut Nature Blanc. Dosagem zero.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Matiz laranja com tonalidades rosa salmão. Uma bolha paciente, até efervescente.

Aromas picantes de pimenta de Sichuan combinados com notas florais e viçosas de violeta e genciana. Torrado e moca no nariz, resultando em um bouquet elegante e concentrado. Após arejar, intensas notas frutadas surgem acompanhadas com notas concentradas de framboesas silvestres.

Na boca o sabor é frutado. O "Pinot Noir" oferece um intenso sabor a fruta e uma estrutura firme e suculenta, complementada por taninos maduros, quase doces. A fruta e a textura exibem uma profundidade notável e começam a revelar um carácter típico de "Pinot".

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Brut Nature Rosé Louis Roederer 750 ml - Com Cx.

3

6,5

363 x 380 x 125 mm