



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

MILLÉSIME

Valse climatique à trois temps, avec des contrastes forts, nets et tranchants ! Printemps magnifique et sec qui se termine par un juin caniculaire ; été automnal, frais et pluvieux ; septembre chaud, ensoleillé et très sec... digne d'un mois d'août. La « clef » du millésime réside à la fois dans les sols et le travail des vignerons : les craies, gagnantes, car plus drainantes, en milieu-bas de coteau, ont permis d'évacuer les excès d'eau de l'été et limiter les excès de vigueur... seront révélées par nos pratiques viticoles, toujours plus vertueuses, permettant d'aller encore plus loin dans la recherche de l'équilibre des raisins et de la maturité.

*La texture est gourmande,
généreuse et croquante.*

VINTAGE 2014

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune, à reflets chatoyants légèrement ambrés.

Effervescence dynamique et régulière.

Bouquet suave, presque sucré, intense et profond, de fruits jaunes (pêche) et rouges (groseilles) légèrement acidulés. Des nuances épicées, fève de cacao, et des fumées viennent enrichir ce bouquet très généreux, complexe et gastronomique.

Bouche large, fruitée et dense. Le fruit rouge, concentré et mûr, se transforme en nectar... sensation de concentration sucrée de la matière qui devient velours grâce à la bulle, totalement intégrée et presque sensuelle.



ÉLABORATION

ORIGINE : Vignoble de « La Montagne »

CRUS : Verzy, Chouilly

CÉPAGES :

71% Pinot noir
29% Chardonnay

VINS SOUS BOIS : 25%

FERMENTATION MALOLACTIQUE : 20%

DOSAGE : 8g/l