

Louis
ROEDERER
ET
PHILIPPE
STARCK

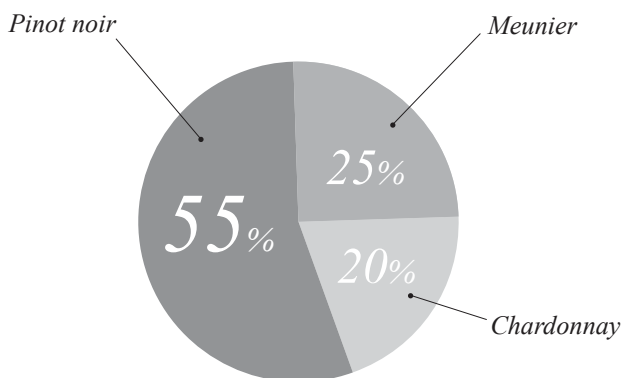
BRUT NATURE 2012

IL MILLESIMO

Le grandi cose nascono spesso dalle difficoltà...
L'annata 2012 è tra le più difficili e delicate mai viste in Champagne. Le rese basse, risultato delle avversità climatiche legate alle condizioni continentali di fine stagione, hanno permesso di raggiungere un livello di maturazione raro ed epico dando vita a vini ricchi, corposi e strutturati, degni delle più grandi annate della Champagne.

ELABORAZIONE

Le uve provengono esclusivamente dai Côteaux de Cumières.
Non dosato.



NESSUNA FERMENTAZIONE
MALOLATTICA

Di cui il **15%**
dei vini vinificati in legno

cristallino, succoso ed elegante

LA DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato con riflessi verdi. L'effervescenza delicata e densa accompagna un bouquet avvolgente e succoso. Al naso troviamo frutti intensi (pesca della vigna e limone candito) abbinati a note tostate (nociola). La maturità del frutto si ritrova attraverso la mela al forno o la tarte tatin, così come nelle spezie caramellate che ricordano il legno fresco.

Al palato è succoso, corposo e di sapidità rafforzata dalla freschezza penetrante. Sorso cristallino ed elegante.

