

# Луи Рьодерер Розе Брут Натюр Винтидж

## Louis Roederer Rose Brut Nature Vintage

  
MAISON FONDÉE EN 1776  
**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE

### Произход

|              |              |
|--------------|--------------|
| Държава      | Франция      |
| Винен регион | Шампан       |
| Винарна      | Луи Рьодерер |

### Технически данни

|               |                                   |
|---------------|-----------------------------------|
| Сортов състав | Пино Ноар, Шардоне и Мьоние       |
| Виг           | Пенливо вино - розе, Брут Натюр   |
| Разфасовки    | 750 мл с подаръчна луксозна кутия |
| Затваряне     | Естествен корк                    |

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Винификация | С малка част от Пино Ноара се прави студена мацерация (инфузия) за няколко дни преди да е започнала алкохолната ферментация. След това сока се блендира към базата за Брут Натюр блан, където част от виното се винифицира в дъб. Не протича малолактична ферментация. Финалното вино се прави с цел най-доброто олицетворение на реколтата, без добавяне на дозаж, запазвайки стила на Рьодерер. Дозаж: без. |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|            |                                                                                             |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отлежаване | 5 години в избата и 6 месеца след дегоржаж (премахване на утайката) за оптимално съзряване. |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|

### Описание

|          |                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Накратко | Луи Рьодерер Брут Натюр Винтидж е колаборация между Рьодерер и Филип Старк, както е видно от непогражаемия етикет. Тази изключителна реколта ще остане в сърцето на всеки ценител и колекционер. Вино с потенциал за дълго отлежаване. |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Дегустационни бележки | Розов цвят с ярки, свежи нюанси и щедри, бавно движещи се перли. Дълбокият букет на Пино Ноар е смесица от деликатни цитрусови нотки (червени портокали), червени плодове (касис) и подправки (камфор). След аериране червените плодове се преплитат с нотки на мед и джинджифил. Атаката на виното е сочна, плодова, концентрирана и плътна. Озреният от слънце плод и леко сладникавата му текстура създават усещането за отхапване на идеално узряла къпина. Виното показва забележителен баланс, благодарение на чувствената, почти прахообразна текстура, която балансира липсата на дозаж. Послевкусът разкрива леко пикантни нотки (камфор), опушени нотки (бекон) и нотки на йод, които създават усещане за умами вкус. |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                   |                                              |
|-------------------|----------------------------------------------|
| Съчетание с храна | Отлично както като аперитив, така и с храна. |
|-------------------|----------------------------------------------|

### Бележки

