

Луи Рьодерер Розе Брут Винтидж

Louis Roederer Rose Brut Vintage

MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

Произход

Държава	Франция
Винен регион	Шампан
Винарна	Луи Рьодерер

Технически данни

Сортов състав	Пино Ноар и Шардоне
Виг	Пенливо вино - розе, Брут
Разфасовки	750 мл, 1,5 л, + с подаръчна луксозна кутия, + в подаръчен комплект
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Част от сока на двата сорта ферментира заедно за оптимална интеграция на характеристиките. Част от виното се винифицира в дъб. Частична малолактична ферментация. Финалното вино се прави с цел най-доброто олицетворение на реколтата, запазвайки стила на Рьодерер.
Отлежаване	5 години в избата и 6 месеца след дегоржаж (премахване на утайката) за оптимално съзряване. Дозаж: 8 g/l.
Награди и сертификати	93 точки Wine Spectator 94 точки The Wine Advocate

Описание

Накратко	Луи Рьодерер Розе Брут Винтидж е направено от историческите лозя на семейството. Тази изключителна реколта ще остане в сърцето на всеки ценител и колекционер. Вино с потенциал за дълго отлежаване.
Дегустационни бележки	Розов цвят съмга с яркочервени нюанси. Фини и енергични перли. Зрял, сложен и млад букет от леко пикантни червени плодове (френско грозде и касис), узрели цитрусови плодове (червен портокал) и печени какаови зърна. След известно време в чашата, виното разкрива по-пикантни, флорални и сладки нотки със соленовата сърцевина. Първото впечатление от виното е за щедрост, мекоta и концентрация. Остава усещане за отхапване от сочен, зрял плод. Страхотна ароматна експлозия с пикантни и леко пикантни нюанси. Концентрираното и плътно тяло поема и засилва впечатлението за зрялост с усещане за ликьор на средното небе. Финалът е дълъг, перфектно усъвършенстван, постепенно разкриващ нотки умами, благодарение на прецизната и свежа минерална свежест.
Съчетание с храна	Отлично както като аперитив, така и с храна.

Бележки

