



ACQUISTATO IL

Champagne Brut Vintage Louis Roederer 2013 Astucciato 2013

Un grande Champagne, figlio di un'annata difficile



Fare vino in Champagne non è un gioco da ragazzi. Qui il clima è rigido e talvolta si fa davvero fatica a portare in cantina uve mature al punto giusto e in quantità tale da soddisfare le necessità delle grandi maison. La 2013 è stata una delle annate più difficili del passato decennio. Le rese particolarmente basse, risultato delle avversità climatiche, hanno però permesso di raggiungere un livello di maturazione perfetto, dando così vita a vini ricchi, corposi e strutturati. Degni delle più grandi annate della Champagne. Il Vintage 2013 di Louis Roederer viene elaborato con il 70% di Pinot nero e il 30% di Chardonnay. Circa un terzo dei vini viene vinificato in botti di legno e, dopo l'assemblaggio, la cuvée viene fatta maturare sui lieviti per non meno di 4 anni, a cui si aggiunge un riposo di altri 6 mesi dopo la sboccatura. Il bouquet è fine e dominato, almeno inizialmente, da note di agrumi freschi e minerali. Con il tempo, però, compaiono anche note più calde e quasi affumicate. Sul finale note di tostatura legate all'invecchiamento in botti di rovere. Un grande vino, figlio di un'annata difficile.

Quando il vino è questione di famiglia, verrebbe da dire. Perché Louis Roederer, una delle più conosciute e apprezzate maison di Champagne, è anche una delle ultime cantine della regione a essere ancora di proprietà della stessa famiglia che l'ha fondata. Era il lontano 1776. L'azienda si trova a Reims e fin dai suoi albori si è distinta da tutte le altre maison che acquistavano molta uva dai commercianti, puntando tutto sull'acquisizione di vigneti e appezzamenti nelle regioni migliori. L'idea era quella di dar vita a grandi vini, avendo il controllo totale della produzione. Dalla vigna alla bottiglia. Il risultato ha dato ragione ai Roederer che oggi possono contare su una proprietà di circa 240 ettari, suddivisi tra i tre migliori cru della Champagne, situati tra la Montagne de Reims, la Côtes des Blancs, e la Vallée de la Marne. Il vino simbolo dell'azienda è senza dubbio l'iconico Cristal anche se gli appassionati di tutto il mondo riconoscono a tutti i vini della maison una cifra stilistica difficilmente eguagliabile. Oggi la Maison Louis Roederer è il maggiore produttore di Champagne da agricoltura biodinamica.

La Vigna

Terreno Misto

Esposizione Diverse esposizioni

Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia
Provenienza Francia

Uve 70% Pinot noir, 30% Chardonnay

Gradazione 12.50%

Temp. Servizio
Quando Berlo Entro 10/15 anni

Abbinamento
Vinificazione

Metodo Classico. Per raggiungere la maturazione perfetta, la cuvée viene affinata in bottiglia per 4 anni, beneficiando poi di un riposo di 6 mesi dopo la sboccatura. Il dosaggio è di 9 g/l

Sensazioni

Colore giallo dorato con riflessi brillanti e luccicanti. Perlage dinamico, fine, delicatamente integrato alla materia. Il profumo è sottile, delicato per poi svilupparsi con note di frutta (mela, pera, fiori dolci e leggeri sentori di miele). Seguono aromi di agrumi concentrati, quasi canditi, e di frutti rossi aciduli (ribes). L'attacco in bocca è ricco, concentrato, ampio, fruttato e profondo. Si ricerca tutta la potenza e la maturità del Pinot noir di Verzy: struttura concentrata, note vegetali fresche e speziate che tendono allo zenzero. Il terroir di Verzy rivela una moltitudine di sapori affumicati, speziati, minerali, basati sulla freschezza vegetale per conferire toni molto pieni e gourmet.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821