

ACQUISTATO IL

Champagne Brut Nature Blanc Louis Roederer et Philippe 23148ck 2018

ROEDERER Svinando

La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp. **II Vino**

Tipologia

Vino Champagne

Provenienza Champagne

Uve 55% Pinot 25% Meunier. 20% noir.

Chardonnay

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione VINI AFFINATI IN LEGNO: 31%. FERMENTAZIONE MALOLATTICA: 0%. DOSAGGIO: 0g/l.

Sensazioni Colore giallo chiaro, brillante e luminoso, con effervescenza fine e vivace. Al naso offre un bouquet raffinato di frutti gialli e secchi, con accenti tostati, ribes rosso e fiori dolci, sostenuti da Pinot Noir e Meunier. Al palato l'attacco tonico e vellutato,

succoso e salino, con un equilibrio tra maturità fruttata e freschezza vivace. Finale minerale, elegante e persistente, con

richiami calcarei e leggermente amari.

La Storia di un'incontro

Dalle vigne di Cumières, nel cuore della Vallée de la Marne, nasce un millesimato che riflette l'anima autentica dello Champagne. Il Brut Nature Blanc 2018 è l'espressione pura della vendemmia, senza dosaggio, capace di raccontare con sincerità il carattere di un'annata generosa e Iuminosa. Composto da Pinot Noir, Meunier e Chardonnay, con un tocco di Pinot Blanc, svela la forza dei vitigni della tradizione e l'eleganza di un terroir unico. Il colore giallo chiaro, brillante e vivace, anticipa un bouquet raffinato: frutti gialli maturi, mandorle fresche, sfumature tostate, ribes rosso e fiori dolci. Al palato l'attacco è tonico e vellutato, con una freschezza succosa e salina che evolve in un finale minerale, calcareo e persistente. Un vino armonioso e complesso, che unisce energia e delicatezza in un equilibrio raro. Perfetto come aperitivo di classe o in abbinamento a piatti gourmet, incarna lo spirito del "brut nature": essenziale, puro, autentico. Ogni sorso è un invito a scoprire la verità del terroir e la bellezza di un anno indimenticabile.

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.