ACQUISTATO IL .....

Champagne Brut Nature Louis Roederer et Philippe Starck 2015

La Storia di un'incontro

Vendemmia straordinaria nell'anno del riconoscimento della Champagne come patrimonio mondiale dell'UNESCO! Il 2015 è perfettamente in linea con la tendenza continentale del decennio: inverno mite e umido ed estate calda e secca! L'estate, calda e soleggiata, sarà ricordata per i record di calore e di siccità... Per fortuna, nella seconda metà di agosto, una pioggia salvifica ha dato il necessario sollievo alle vigne. La maturazione, grazie a questo finale all'insegna del clima fresco, darà vita a uve succose, mature e concentrate! L'ambizione di questo millesimo...? Cogliere l'essenza di un'annata spettacolare! Bouquet puro, slanciato, verticale, ricco e concentrato. Evoca aromi maturi ma di grande eleganza: scorza di agrumi fine e delicata (limone, arancia), vaniglia (vaniglia Bourbon del Madagascar) sfumature più calde di mela cotta al forno, di tarte tatin, che tendono progressivamente verso note croccanti. Il palato offre un contrasto marcato e singolare: innegabilmente espressionista grazie alla texture ampia, succosa, quasi sensuale dei terreni argillosi di Cumières in un anno ricco di sole, ma anche risolutamente minimalista grazie a una vera e propria vena di freschezza, pura, minerale, stimolante, dovuta al dosaggio zero. Gli agrumi maturi si mescolano ai ciottoli caldi per esaltare ulteriormente l'aspetto legato alla salivazione e all'umami. Il finale è energico, leggero ed etereo.

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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne
Provenienza	Francia
Uve	Chardonnay 46%, Pinot Noir 37%, Meunier 17%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Vini affinati in legmo 23%. Fermentazione malolattica 0%. Dosaggio 0g/l
Sensazioni	Colore giallo, con riflessi cangianti. Effervescenza dinamica e regolare. Bouquet puro, slanciato, verticale, ricco e concentrato. Evoca aromi maturi ma di grande eleganza: scorza di agrumi fine e delicata (limone, arancia), vaniglia. Seguono sfumature più calde di mela cotta al forno, che tendono progressivamente verso note croccanti. Il palato offre un contrasto marcato e singolare grazie alla texture ampia, succosa, quasi sensuale dei terreni argillosi di Cumières in un anno ricco di sole, ma anche risolutamente minimalista grazie a una vera e propria vena di freschezza, pura e minerale. Il finale è energico, leggero ed etereo.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821