ACQUISTATO IL .....

Champagne Roederer Rosé Brut 2018 2018

Elegante e di grande struttura



Qui siamo al top delle bollicine francesi. Maison Louis Roederer rappresenta una garanzia assoluta di raffinatezza. Fondata nel 1776 a Reims, questa casa familiare vanta una storia ricca di fascino e prestigio. Fu infatti lo Zar Alessandro II di Russia a richiedere la celebre cuvée in bottiglia di cristallo. Ma la magia di Roederer risiede anche nel suo Champagne Rosé Brut. Un'etichetta capace di unire il rigore della tradizione a una piacevolezza moderna e immediata. La denominazione AOC Champagne impone regole di produzione molto rigorose. Garantisce così uno standard qualitativo eccellente. In questo contesto nasce una bollicina dal carattere distinto, plasmata dal microclima e dal lavoro dell'uomo. Qui il Pinot Noir è presente al 60%. Lo affianca un 40% di Chardonnay. Il primo regala corpo, struttura e note di frutti rossi. Il secondo apporta freschezza, vivacità e un'eleganza agrumata. Insieme creano un'armonia perfetta nel calice. Louis Roederer adotta una tecnica di produzione particolare per questo rosé. Si chiama tecnica dell'infusione. Il Pinot Noir viene macerato a freddo prima dell'aggiunta del mosto di Chardonnay. La fermentazione avviene poi insieme nei tini di cantina. Questo passaggio permette un'integrazione aromatica profonda e spontanea. Segue un lungo affinamento sui lieviti di ben quattro anni. Un ulteriore riposo di sei mesi in bottiglia completa il percorso dopo la sboccatura. Il risultato è una bollicina caratterizzata da un colore rosa tenue con riflessi dorati. Il perlage è finissimo e persistente. Al naso offre profumi fragranti di fragoline di bosco, ribes e scorza di pompelmo rosa. Emergono poi lievi sfumature di pan brioche tostata. In bocca l'attacco è fresco e croccante. La trama è minerale, avvolgente e ben bilanciata. Perfetto con un carpaccio di salmone affumicato, si sposa bene anche con un petto d'anatra ai frutti rossi che richiama le note del Pinot Noir.

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 interamente di proprietà della famiglia fondatrice. Le origini dell'azienda risalgono al lontano 1776, ma fu nel 1833 che prese il nome di Louis Roederer, quando ereditò la casa vinicola. L'azienda ha sede a Reims e fin dai suoi albori si è distinta dalle altre maison — che acquistavano uva da commercianti e terzi — puntando tutto sull'acquisizione diretta di vigneti nelle zone più vocate. L'obiettivo era dar vita a grandi vini controllando l'intera filiera, dalla vigna alla bottiglia. Una scelta lungimirante: oggi la maison conta su una proprietà di circa 240 ettari, suddivisi tra le migliori sottozone della Champagne (Montagne de Reims, Côte des Blancs e Vallée de la Marne). Il vino simbolo è senza dubbio l'iconico Cristal, anche se tutti i prodotti della maison si distinguono per una cifra stilistica di eccezionale eleganza. Oggi la Maison Louis Roederer è anche il maggiore produttore della Champagne a condurre i propri vigneti secondo i principi dell'agricoltura biodinamica.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino Champagne rosé
Provenienza	Champagne
Uve	Pinot Noir, Chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Crudi di mare
Vinificazione	Nasce da un'attenta selezione di uve Pinot Noir e Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà della maison, principalmente a Cumières, Chouilly e Mareuil-sur-Ay. La vinificazione segue un particolare metodo di infusione lenta e delicata del Pinot Noir, studiato per estrarre colore, aromi e struttura preservando la naturale freschezza delle uve. Durante la macerazione viene aggiunto il mosto di Chardonnay, permettendo ai due vitigni di fermentare insieme e integrarsi armoniosamente. Il 15% dei vini viene vinificato in botti di rovere, mentre il 21% svolge la fermentazione malolattica. L'affinamento sui lieviti contribuisce a sviluppare complessità e finezza, mantenendo un perfetto equilibrio tra intensità fruttata e freschezza minerale. Il dosaggio finale è di 7 g/l.
Sensazioni	Rosa intenso e luminoso, con eleganti riflessi rossastri e un perlage fine e vivace. Al naso si apre con un bouquet ricco ed espressivo, dominato da note di lampone selvatico, piccoli frutti rossi e scorza d'arancia, accompagnate da delicate sfumature minerali. Al palato è ampio, succoso e vellutato, con una struttura generosa ma perfettamente bilanciata dalla freschezza. La trama leggermente tannica dona profondità e carattere, mentre le sensazioni gessose e saline accompagnano un finale lungo, sapido e persistente. Uno Champagne rosé elegante, intenso e di grande personalità.

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