



# BLANC DE BLANCS 2016

## LOUIS ROEDERER

### Características

#### PROVENIÊNCIA

**Região:** Reims - França.

**Origem:** Vinha de "La Côte".

**Encepamento:** 100% Chardonnay - 28% do vinho vinificado em balseiros de madeira. 0% fermentação malolática.

#### ANO

O ano de 2016 foi marcado por um clima particularmente variável: a Primavera foi fresca e húmida, algo tardia e o Verão foi seco e quente, com uma vaga de calor no final de Agosto. Seguiu-se um período de vindimas seco e solarengo, beneficiando a excelente maturação das uvas. A casta Chardonnay apresentou-se formidável com o seu carácter mais clássico cinzelado e salino. As vindimas foram de 15 de Setembro a 1 de Outubro de 2016.

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

**Aspeto Visual:** Cor amarelo-dourada com reflexos luminosos. Eferescência magnífica, suave e regular.

**Aspeto Olfativo:** Aromas de flores brancas (jasmim, flor de laranjeira) e casca de limão complementado por uma sensação de frescura iodada, brisa marítima e pó de giz. Após o arejamento, surgem algumas notas fumadas, um agradável lado redutor que lembra amêndoas grelhadas.

**Aspeto Gustativo:** Boca cremosa, revelando doçura e finesse; uma textura revestida tipo veludo que rapidamente dá lugar a sensações frescas. O final é suave, salino e alongado, sem nunca ser quebrante.



PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Blanc de Blancs Louis Roederer 750 ml

6

11

400 x 260 x 170 mm