



CRISTAL BRUT 2015

LOUIS ROEDERER

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Reims - França

Origem: 1/3 da Vinha "La Rivière", 1/3 da Vinha "La Montagne e 1/3 da Vinha "La Côte".

Encepamento: 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay. 25% do vinho vinificado em balseiros de madeira. Sem fermentação malolática.

ANO

Vindima extraordinária, que coincide com o ano do reconhecimento da Champagne como património mundial da UNESCO ! 2015 inscreve-se perfeitamente na tendência continental da década : Inverno suave e húmido, Verão quente e seco! O Verão, quente e solarengo, ficará marcado por recordes de calor e seca... E por um desejado final de Verão em que a vinha foi "salva" pela chuva da segunda quinzena de Agosto. Este final fresco de maturação deu origem a uvas sumarentas, maduras e concentradas! A ambição do ano?... Alcançar uma assinatura concentrada de um ano espectacular!

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Cor amarela com reflexos brilhantes. Eferescência ultrafina e dinâmica. Bouquet intenso e concentrado de frutos amarelos (pêssego branco e mirabela) associados a um delicioso aroma de redução grelhado, sob a forma de aromas de avelãs e amêndoas tostadas. Casamento perfeito, integrado e complexo, das notas de amêndoa, de colheita e de pólen açucarado da Chardonnay, com os frutos vermelhos e sumarentos do Pinot Noir. Boca simultaneamente concentrada, enérgica e vibrante. Começa sob a forma de uma carícia sedosa, quase oleosa, com doces sabores a citrinos cristalizados e especiarias iodadas. Depois a textura estende-se, a frescura vai crescendo, pura, precisa e cinzelada. Final salivante suportando por notas ligeiramente amadeiradas, seivosas e salinas, que conferem uma sensação simultânea de delicadeza e concentração!



PRODUTO

Cristal Brut Louis Roederer 750 ml

UNIDADE POR CAIXA

6

PESO POR CAIXA (Kg)

11,35

CUBICAGEM (L X C X A)

256 x 402 x 175 mm