



BRUT MILLÉSIME

LOUIS ROEDERER · ROSÉ 2017

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Cumières, Chouilly.

Origem: Vinhas "La Rivière"

Encepamento: 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay - 29% do vinho vinificado em balseiros de carvalho. 24% fermentação malolática.

ANO

2017 foi o ano de todos os perigos. Um Inverno e uma Primavera excepcionalmente quentes e secos, marcados por intensas geadas de 17 a 29 de Abril, chegando a registar o triste recorde de 12 noites de geada. Depois, um Verão tristonho, húmido e não particularmente quente, que terminou num fim de Agosto quase tropical, húmido e quente, que favoreceu uma progressão significativa da podridão cinzenta nas castas Pinot Noir e Meunier em plena maturação. A vindima foi acelerada, aliada a um trabalho de seleção exigente, preciso e metódico, sem precedentes na Casa Roederer.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

Rosé criado através de uma infusão longa e suave de Pinot Noir, que permitiu extrair o lado sumarento e maduro, conservando ao mesmo tempo a sua imensa frescura salina. Alguns mostos de Chardonnay foram introduzidos à maceração de Pinots Noirs para fermentarem juntos e atingirem a integração perfeita entre as duas castas.

A dosagem é de 8g/l.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

Aspeto Visual: Apresenta uma bela cor rosa, com leves reflexos acobreados. A efervescência é fina e regular, contribuindo para uma aparência elegante e delicada.

Aspeto Olfativo: No primeiro impacto aromático, destacam-se notas de frutos silvestres, como morango e framboesa, combinadas com citrinos, em especial laranja sanguínea. Surgem também nuances agridoces e ligeiramente atalcadas, evocando pétalas de rosa e macarrons. Com a oxigenação, o perfil evolui: os citrinos dão lugar a notas mais complexas de iodo e chocolate, acompanhadas por apontamentos picantes e resinosos, que remetem para cedro.

Aspeto Gustativo: Na boca revela-se macio, delicioso e elegante, com uma textura sedosa que se dissipa gradualmente, dando lugar a uma nuvem de aromas suaves com um toque subtil de especiarias. A fruta concentra-se no centro do palato, quase com caráter licoroso, enquanto notas frescas e iodadas trazem dinamismo ao conjunto. O final é longo e harmonioso, onde as notas gulosas de chocolate se combinam com uma frescura calcária, resultando numa impressão final pura e salina.

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Brut Millésime Louis Roederer 750 ml

6

10,12

400 x 252 x 170 mm