



CARTE BLANCHE

LOUIS ROEDERER

Características

PROVENIÊNCIA

Região: Reims - França

Encepamento: 40% Pinot Noir, 40% Chardonnay e 20% Meunier (10% de vinhos vinificados em madeira, em cascos de carvalho). Fermentação malolática parcial.

GÉNESE DO VINHO

O Carte Blanche corresponde a um estilo tradicional de champanhe com uma adição de açúcar superior, ou "dosagem", conhecido como semi-seco. Este estilo de vinho foi muito popular no final do séc. XIX, particularmente no Norte da Europa.

O Carte Blanche é produzido através da adição de uma dosagem com mais açúcar ao Brut Premier após "dégorgement".

ESTILO

Creoso, encorpado e fresco. A sua dosagem confere-lhe uma textura rica, cremosa e encorpada, que se destaca na frescura do vinho.

VINIFICAÇÃO E ENVELHECIMENTO

O Carte Blanche beneficia, em média, de 3 anos de maturação em caves e igualmente de um repouso de 6 meses após o "dégorgement" a fim de atingir uma maturidade perfeita.

A dosagem é 38 g/l.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

O Carte Blanche revela uma sucessão de frutos maduros e doces (maçãs assadas) combinados com notas florais intensas e amêndoas doces tostadas.

A alta dosagem não é somente equilibrada pela sua frescura, mas também pelo seu longo período de "dégorgement", o que permite a perfeita integração da dosagem

PRODUTO

UNIDADE POR CAIXA

PESO POR CAIXA (Kg)

CUBICAGEM (L X C X A)

Carte Blanche Louis Roederer 750 ml - Sem Cx.

6

10,3

170 x 400 x 255 mm