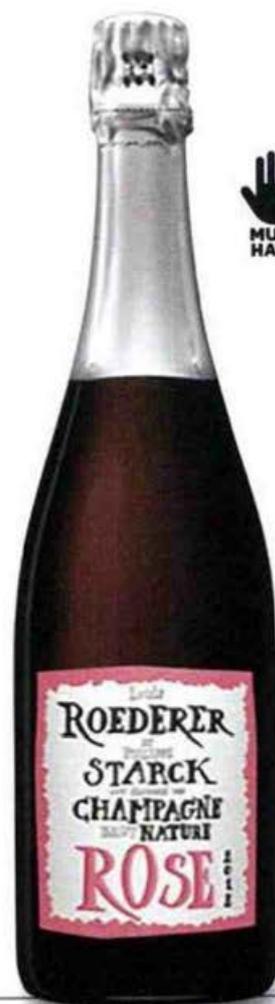


LOUIS ROEDERER

Brut Nature Rosé 2012

Roederer è un paradigma e un punto di riferimento per savoir-faire. Del resto Frédéric Rouzaud ha affidato dal 1999 il timone a uno chef de cave che resterà nella storia, Jean-Baptiste Lécaillon, che passo dopo passo ha messo in conversione bio quasi la metà dei 242 ettari della proprietà e, con ogni nuovo millesimo, alza l'asticella dell'eccellenza. Come per Cristal, nella complessa annata 2012, la stessa con cui il progetto Brut Nature, che ha fatto parlare di sé per la collaborazione con Philippe Starck, debutta con una nuova cuvée rosé e uno strepitoso blanc. Vinificazione per il 15% in legno e un saldo di Pinot noir di Cumières in rosso per una cuvée che unisce austerità ed eleganza floreale, frutto di bosco, rooibos e spezia, con intensità succosa e rigore agrumato, in un'armonia fine e vibrante.



UVE: 55% Pinot noir (di cui una piccola parte vinificata in rosso),
20% Chardonnay e 25% Meunier
MATURAZIONE SUI LIEVITI: 7 anni
DOSAGGIO: 0 gr/lit

FOOD PAIRING: Passatina di ceci con gamberi
MUSIC PAIRING: Dilemme - Lous and the Yakuza



Meriterebbe una scheda anche Cristal 2012, che riconfermerebbe la posizione in Top 10 col punteggio massimo, mancato per mezzo punto nel 2008. La scelta del progetto Starck dà tuttavia merito al successo che queste cuvée stanno riscontrando in Italia.



Louis Roederer 21, Boulevard Lundy - 51053 Reims
champagne-roederer.com
Distribuito da: Sagna - sagna.com

95 €