



MAISONS MARQUES ET DOMAINES

Champagne Louis Roederer Brut Rosé Vintage 2014

Producteur:

La Maison Louis Roederer est une des rares sociétés qui soit restée, depuis sa fondation en 1776, une propriété familiale. Elle fait partie des trois plus importantes maisons de champagne indépendantes à ce jour. La plus grande richesse de Champagne Louis Roederer réside dans son vignoble de 242 hectares - l'un des plus beaux de Champagne - harmonieusement réparti entre les principales zones de production Montagne de Reims, Vallée de la Marne et Côte des Blancs. Les parcelles de ce vignoble sont classées à 98 % sur l'échelle des Crus et couvrent les 2/3 des besoins en raisins de la Maison. Le fleuron de la maison Louis Roederer est sa cuvée Cristal. Elle fut spécialement créée pour le Tsar Alexandre II en 1876. Elle est élaborée avec le même soin et les mêmes exigences, à partir des raisins exclusifs du vignoble Roederer provenant des 10 secteurs classés 100 % Grands Crus et plantés de vignes âgées d'au moins 25 ans. Tous ces critères sont la clef du succès de ce merveilleux champagne, l'un des plus recherchés au monde.

Note de dégustation:

Valse climatique à trois temps, avec des contrastes forts, nets et tranchants ! Printemps magnifique et sec qui se termine par un juin caniculaire ; été automnal, frais et pluvieux ; septembre chaud, ensoleillé et très sec... digne d'un mois d'août. La « clef » du millésime réside à la fois dans les sols et le travail des vignerons : les craies, gagnantes, car plus drainantes, en milieu-bas de coteau, ont permis d'évacuer les excès d'eau de l'été et limiter les excès de vigueur... seront révélées par nos pratiques viticoles, toujours plus vertueuses, permettant d'aller encore plus loin dans la recherche de l'équilibre des raisins et de la maturité. Pour élaborer ses champagnes rosés, Louis Roederer a développé au fil des années une manière tout à fait unique en Champagne. Appelée dans la Maison « l'infusion », elle permet à la fois d'extraire le côté juteux et mûr des Pinots noirs tout en préservant une très grande fraîcheur. Ainsi quelques jus de Chardonnays sont coulés dans une macération de Pinots noirs, pour fermenter ensemble et s'intégrer parfaitement.

Appellation: Champagne AOC

Assemblage:

37% Chardonnay, 63% Pinot Noir.
Dont 33% de vins vinifiés sous bois. Pas de fermentation malolactique.

Notation: 2014

Falstaff	95 Points	
Vinous	93 Points	
Weinwisser	19 Points	18+-18.5
Wine Enthusiast	95 Points	
Wine Spectator	93 Points	

Température de consommation: 7-10 °C

Information complémentaire:

Dans notre assortiment, nous tenons à votre disposition des bouteilles en divers contenus, avec ou sans étui et de différents millésimes. N'hésitez pas à contacter votre directeur régional ou tout simplement à consulter notre liste de prix actuelle.

