

LOUIS ROEDERER BRUT VINTAGE BLANC DE BLANCS 2010



Desde su fundación, la Casa Louis Roederer manifiesta un gran interés por la especificidad de los terroirs y dispone rápidamente la realización de vinificaciones separadas. Selecciona, en el corazón de la Côte des Blancs, dos grand crus excepcionales: Le Mesnil sur Oger y Avize. Las condiciones de producción para un gran Chardonnay, fino y sutil, están dadas.

Elaboración

100% de Chardonnay - 20% de vinos vinificados en madera (toneles de roble) con un bazuqueo semanal - Sin fermentación maloláctica. La cuvée Blanc de Blancs se embotella a baja presión para una efervescencia más redonda y más recubierta. Cuenta con un promedio de 5 años de maduración en cavas y un reposo de 6 meses tras el degüelle, a fin de perfeccionar su madurez. El dosaje se adapta a cada añada entre 8 y 10 g/l.

Estilo: Elegante, sutil y mineral.

Añada:	2010
Productor:	Louis Roederer
Denominación:	A.O.C. Champagne
Origen:	Francia / Champagne
Graduación:	12 °
Presentación:	75 cl.
Azúcar residual:	8-10 g/l
Variedades:	Chardonnay 100%
Vino biodinámico:	Sí
Superficie del viñedo:	230 ha
Suelo:	Calcita mineral
Vendimia:	Manual
Fermentación:	Sin fermentación maloláctica.
Crianza:	5 años en cavas y 6 meses en botella
Tipo de barrica:	Roble
Temperatura de servicio:	6-8°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Champagne

PUNTUACIONES

La Revue du Vin de France (2013): Mejor Casa de Champagne del mundo.

Robert Parker: 94 puntos (2009)

Robert Parker: 95 puntos (2008)

Robert Parker: 91 puntos (2007)

Robert Parker: 93 puntos (2006)

LOUIS ROEDERER BRUT VINTAGE BLANC DE BLANCS 2010

MARIDAJE

Foie, marisco, pescado blanco a la parrilla o al horno.

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado con reflejos verdosos. Efervescencia sutil y fundida. Bouquet intenso de frutas amarillas (ciruela, mango acidulado), de limón confitado, flores (mimosa) y bollería. Una ligera agitación deja despuntar notas de almendras confitadas (polvo de almendra), chocolate blanco ligeramente avainillado y manzana asada. Se espera una llegada de materia y volumen. Pero ocurre todo lo contrario: la ola se retira dejando aparecer la precisión, la pureza y la frescura gredosa y mineral de los grandes Chardonnays de Avize.