

# LOUIS ROEDERER BRUT NATURE ROSÉ - PHILIPPE STARCK 2015



El Brut Nature Rosé es de color rosa con reflejos brillantes y frescos. Su efervescencia es generosa y lenta y resulta en un champagne profundo, concentrado y afrutado. La vendimia del 2015 coincidió con el año de reconocimiento de la región del Champagne como patrimonio mundial de la UNESCO y, gracias a las condiciones meteorológicas, la maduración de las uvas fue espléndida.

<b>Añada:</b>	2015
<b>Productor:</b>	Louis Roederer
<b>Denominación:</b>	A.O.C. Champagne
<b>Origen:</b>	Francia / Champagne
<b>Graduación:</b>	12 °
<b>Presentación:</b>	75 cl.
<b>Varietades:</b>	Pinot Noir 50 %, Chardonnay 37%, Pinot Meunier 13%
<b>Suelo:</b>	Arcilloso y pedregoso
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Fermentación:</b>	Fermentación maloláctica 30%
<b>Tipo de barrica:</b>	Roble
<b>Temperatura de servicio:</b>	6-8°C
<b>Tipo de cierre:</b>	Corcho
<b>Tipo de vino:</b>	Champagne rosé

## NOTAS DE CATA

Bouquet profundo de Pinot noir que mezcla cítricos delicados (naranjas sanguinas del Etna), frutos rojos (grosella negra) y especias (punta de alcanfor). Con la aireación, los frutos rojos se mezclan con notas melosas que recuerdan a miel y pan de jengibre.

Entra en boca envolvente, jugoso, concentrado y afrutado. La fruta soleada y su textura dulce dan la impresión de masticar una mora perfectamente madura. Magistral equilibrio sensual gracias a la textura y al tacto aterciopelado que viene a equilibrar el cero dosage. Le siguen notas un poco más especiadas (alcanfor), ahumadas (tocino) y yodadas que abren camino al Umami.