



Brut Prèmier Louis Roederer

Questa cuvée è l'incarnazione dello stile Louis Roederer. La cuvée Brut Premier è composta dai 3 vitigni della Champagne provenienti da più di 40 diversi cru. È un assemblaggio di 6 anni di vendemmie di cui una parte proviene dalla collezione di vini di riserva Louis Roederer invecchiata per diversi anni in tini di rovere. La maturazione avviene in media per 3 anni nelle cantine, a cui si aggiunge un riposo di 6 mesi dopo lo sboccamento, per perfezionarne la maturità. L'assemblaggio prevede l'impiego di un 40% di Pinot Nero, di un 40% di Chardonnay, di un 20% di Pinot Meunier e di un 5% di vini vinificati in legno (botti di rovere) con bâtonnage settimanale, impreziositi da un 10% di vini di riserva affinati in legno. La fermentazione malolattica è parziale e il dosaggio finale viene adattato a ciascun millesimo, tra 10 e 11 g/l.

Colore: Oro pallido e vivido, una spuma bianca esuberante ed evanescente; perlage molto sottile, fitto e persistente.

Naso: Profumo intenso, di grande distinzione, con sentori di artemisia, incenso ed alloro, note di tiglio, muschio e miele.

Bocca: Sapore armonico e gradevole, con elegante fondo di mandorla tostata e mela renetta matura che si sofferma a lungo in bocca.