



MAISON FONDÉE EN 1776

LOUIS ROEDERER

CHAMPAGNE

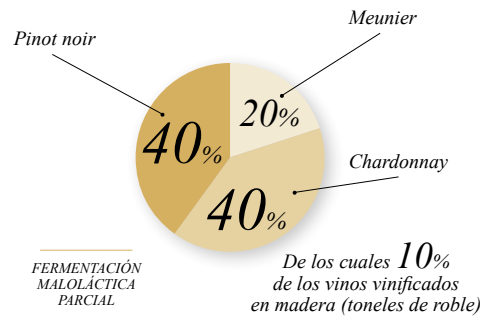
CARTE BLANCHE

SIN AÑADA

Carte Blanche es un champagne que se expresa de manera muy tradicional, debido a su contenido más alto en azúcares denominado "demi-seco". Este estilo de vinos era muy popular y apreciado a finales del siglo XIX, principalmente en ciertos países del norte de Europa.

Carte Blanche es elaborado a partir del Brut Premier, al cual se le añade una dosis de azúcar mayor en el momento del degüelle.

ELABORACIÓN



Carte Blanche cuenta con un promedio de 3 años de maduración en cavas y un reposo de 6 meses tras el degüelle, a fin de perfeccionar su madurez.

El dosaje es de 38 g/l.



*Cremoso,
amplio y fresco*

NOTAS DE CATA

Carte blanche se expresa con una sucesión de aromas a frutos azucarados y maduros (manzana al horno), notas florales intensas (retama) y matices de almendras calientes y azucaradas que recuerdan al franchipán.

El alto contenido en azúcares se ve equilibrado por esa frescura pero también por la larga duración del degüelle que permitió una integración perfecta de la dosis.

La dosificación le confiere una textura rica, cremosa y amplia, que contrasta con la frescura del vino.

