

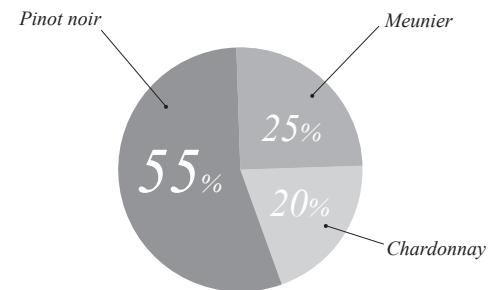
Louis  
**ROEDERER**  
ET  
PHILIPPE  
**STARCK**

**BRUT NATURE 2012**

## ANNATA

L'annata 2012 è tra le più difficili e delicate mai viste in Champagne. Le grandi cose nascono spesso dalle difficoltà... Le rese basse, risultato delle avversità climatiche legate alle condizioni continentali di fine stagione, hanno permesso di raggiungere un livello di maturazione raro ed epico dando vita a vini ricchi, corposi e strutturati, degni delle più grandi annate della Champagne.

## ELABORAZIONE



NESSUNA FERMENTAZIONE  
MALOLATTICA

Di cui il 15%  
dei vini vinificati in legno

Le uve provengono esclusivamente dai Côteaux de Cumières.  
Non dosato.

*Cristallino, succoso  
ed elegante*



## COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dorato con riflessi verdi.

Effervescenza delicata, densa e lenta.

Bouquet avvolgente e succoso. Evocazione di frutti maturi: pesca della vigna, limone candito abbinati a note tostate di nocciola. La maturità del frutto si ritrova attraverso la mela al forno o la tarte tatin, così come nelle spezie caramellate che ricordano il legno fresco e il benzoino.

Attacco succoso e corposo. L'effervescenza diventa delicata e vellutata al palato prima di lasciare il posto a una freschezza intensa e salina. Questa gustosa combinazione dà vita a una sapidità rafforzata dalla freschezza penetrante e dalla piacevole amarezza. Questa sapidità cancella in un istante la struttura rotonda e succosa, che si muove in bocca, lasciando il posto a un palato deciso, cristallino ed elegante.

Contrasto intenso ed energetico  
tra la maturità del frutto  
e la freschezza senza alcuna  
nota ossidativa.  
Il dosaggio zero invisibile?