

# Louis ROEDERER ET PHILIPPE STARCK

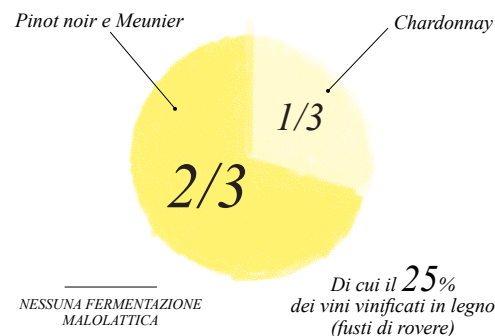
## BRUT NATURE 2009

### ANNATA

Annata caratterizzata da un clima continentale e solare, con un inverno rigido e secco, seguito da una splendida estate soleggiata e con scarse precipitazioni nei mesi di agosto e settembre. Tutti fattori che hanno portato allo sviluppo classico della vite, a un notevole stato di salute del vigneto e alla perfetta maturazione dell'uva: il contesto ideale per l'elaborazione di vini corposi, fruttati e golosi! Il 2009 entra a pieno titolo nella "schiera" delle migliori annate di champagne brillanti grazie a questo tratto solare e al contempo leggero.

*Cremoso, delicato  
e moderno*

### ELABORAZIONE



Le uve provengono esclusivamente dai Côteaux de Cumières.

Brut Nature 2009 viene fatta maturare in media per una durata di 5 anni nelle cantine, a cui si aggiunge un riposo di 6 mesi dopo lo sboccamento, per perfezionarne la maturità.

Assenza di dosaggio.



### COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo dai riflessi leggermente ambrati.

Effervescenza discreta, estremamente fine.

Bouquet intenso, con sentori di fiori dolci (caprifoglio, ginestra), frutti gialli (pesca) e frutta secca leggermente tostata (nociola); seguono note speziate ed agrumate che ricordano il pepe Sansho, ma anche sensazioni dolci e morbide, mature che richiamano la crema di castagne.

Attacco in bocca allo stesso tempo ampio e leggero. Subito ampio, grazie alla struttura cremosa, dolce, quasi sferica che avvolge e riveste il palato in modo formidabile; leggero, poiché sostenuto da una freschezza sapida e raffinata che "distende" la materia per conferirle una struttura liscia, eterea e delicata. Si rimane affascinati da questa splendida espressione di frutti succosi nutriti dal sole che accarezza soavemente il palato. Il finale è elegante, accompagnato da note asprigne, speziate e delicatamente *boisé*.

Questo secondo opus del nostro Brut Nature esprime alla perfezione il concetto di champagne moderno, maturo e di pronta beva, pur conservando le sue doti di freschezza quasi astratta e di precisione eccezionale!

