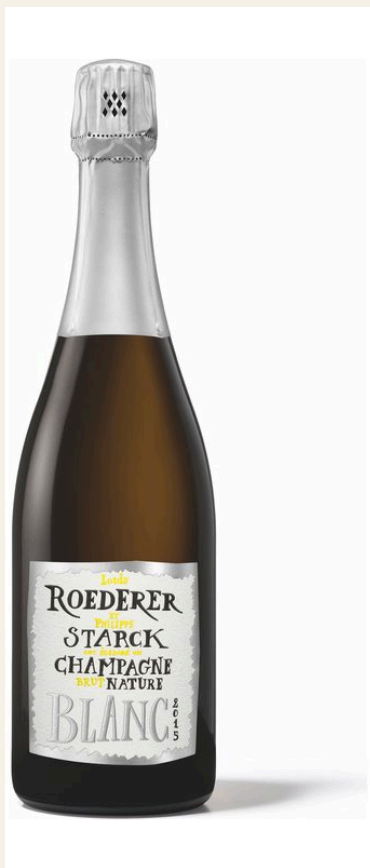


LOUIS ROEDERER ET PHILIPPE STARCK BRUT NATURE

CHAMPAGNE · FRANÇA

Este luxuoso champagne é elaborado em parceria com o famoso designer Philippe Starck, que emprestou seu talento para criar a apresentação deste champagne Brut Nature, ou seja, zero dosage e que não leva adição de sulfito. Mostra bolhas finas e persistentes; bouquet envolvente, que recorda notas florais, de fruta branca (pêssego) e frutos secos levemente torrados. Tem toques condimentados e cítricos e uma suave sensação de especiarias doces, que evocam a madeira fresca. Na boca é amplo, com textura cremosa, exibe uma deliciosa acidez salina que se mescla a toques frutados.



CATEGORIA

Vinho Champagne

TIPO

Champagne

CLASSIFICAÇÃO

AOC Champagne

UVAS

Pinot Noir, Chardonnay e Meunier

SOLO

Parcela única em Cumières: solos de calcário cretáceo (craie) com cobertura de argila e areia, encosta de exposição sul que favorece maturação plena. Viticultura biodinâmica. É justamente esse equilíbrio natural do terroir que permite a dosagem zero sem dureza.

TEOR

ALCOÓLICO

12,5%

SERVIÇO

10–12 °C em

taça branco

(não flute)

DISPONÍVEL

750 ml

HARMONIZAÇÃO

Ostras e crustáceos, peixe branco, sushi/sashimi, aves leves — a dosagem zero pede pratos delicados e salinos.

VINIFICAÇÃO

- ◆ Encépagement das três castas de Cumières, normalmente em torno de ~2/3 Pinot Noir + Meunier / ~1/3 Chardonnay. Prensagem suave, fermentação parcial em carvalho.
- ◆ Vinificação parcial em grandes peças de carvalho (foudres/tonneaux), sem madeira nova marcante. Sem (ou mínima) malolática, preservando tensão. Longo estágio sur lattes (varia por edição, tipicamente 4+ anos) e repouso pós-dégorgement.

NOTAS DE PROVA

Cor: dourado palha brilhante, perlage fina.

Aroma: fruta branca e amarela madura (pêra, pêssego), cítrico, flores brancas, fundo de brioche/avelã, toque salino-cretáceo.

Sabor: seco e direto (dosagem zero), tenso e preciso, textura vinosa do Pinot/Meunier, final salgado, mineral e nítido — sem "doçura de maquiagem", muito gastronômico.