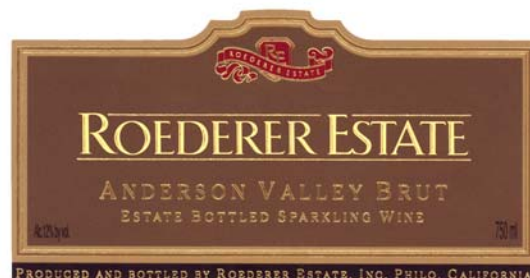


Roederer Estate Anderson Valley Brut Mousseux



Roederer Estate Brut, le premier mousseux californien produit par la maison de Champagne Louis Roederer, élaboré à partir de plus de 200 ans de tradition qui ont fait de Roederer une des maisons les plus prestigieuses de Champagne.

Notes de Dégustation :

Le Roederer Estate Brut est croquant, élégant avec des saveurs de poire, épice et noisette. Il est frais et légèrement fruité avec une grande finesse et de l'intensité.

Vinification :

La philosophie de Roederer concernant la vinification se résume en deux points : le contrôle complet de ses vignes en étant propriétaire ainsi que l'ajout de vin de réserve, vieillit en fût, dans chaque cuvée. Tous les raisins proviennent donc du domaine. L'ajout de vin de réserve permet de créer des cuvées « multi-millésime » qui reflète complètement le style Roederer. Seulement les premières pressions (120 gallons/tonnes) sont retenues pour cette cuvée, aucune première ou deuxième taille. La fermentation se fait en cuves inox à 65 degré Fahrenheit. Aucune, ou si peu de, fermentation malolactique n'est utilisé afin de s'assurer que les vins vieilliront bien, qu'ils garderont la vivacité et la légère austérité qui caractérise Roederer.

Information technique :

Appellation : Anderson Valley
Assemblage : 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir
PH : 2.95
Sucre Résiduel : 1.2%

Commentaire de presse :

«...le seul mousseux à s'être classé parmi les champagnes est le Roederer Estate Anderson Valley de Californie, lequel est, comme tout le monde le sait, élaboré par la célèbre maison champenoise Roederer.

-Le Journal de Montréal »

« La côte Ouest américaine, et principalement la Anderson Valley, sera toujours redevable à Jean-Claude Rouzaud d'Avoir, dès 1981, porté l'expertise de la maison champenoise Louis Roederer sur place pour y mousser ce qui est aujourd'hui considéré comme l'une des meilleures bulles états-uniennes. C'est qu'en plus de l'élégance du style, la maison n'appuie pas trop sur le dosage, laissant partir le fruité à la verticale tout en s'enrichissant à la base des effets bénéfiques d'un séjour sur lies qui va de 24 à 36 mois, à la façon des meilleurs champagnes. Un mousseux tonique et libre, précis et stimulant à tous points de vue.

- Guide Aubry 2010 »

«A rich version, loaded with spicy cinnamon notes. Bold apple aromas, with a whiff of yeast, lead to complex, layered pear, crème brûlée and baked apple flavors that linger.

91 points – **Wine Spectator»**

«Grappes d'Or – **Guide du Vin Phaneuf 2009»**

«Toujours égal à lui-même avec cette fraîcheur aux notes sobrement briochées. La finesse de ses bulles nous rappelle celle de son cousin le Champagne Roederer. Raffiné, élaboré avec une grande maîtrise mais aussi une certaine délicatesse, ses saveurs interpellent richesse et vinosité. Extra à l'apéritif. (***)

-Janine Saine, **Sélection Vins&Vignobles**, Vol.11-No.4»



Produit Spécialité +294181
Représenté par
Le Marchand de vin
(514) 481-2046 info@mdv.ca