

CUVÉE LOUISE NATURE 2006

Una creazione audace! Cuvée Louise Nature è l'espressione più pura e autentica dei grandi terroir che la compongono. Ideata solo nelle annate eccezionali che permettono una visione raffinata di Louise con la loro ricchezza e la loro perfetta armonia. Con la sua mineralità e i suoi incomparabili aromi, Cuvée Louise Nature 2006, la seconda edizione di Cuvée Louise Nature, è una Cuvée confidenziale in cui l'espressione "Nature" ha un duplice significato: il primo derivato dall'assenza di dosaggio, il secondo ha una connotazione più spirituale definendo un legame con il terroir e quindi con la natura.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: un magnifico colore dorato intenso con una brillantezza incomparabile. La finezza del perlage rispecchia la delicatezza di questa Cuvée.

Caratteristiche olfattive: al naso è floreale, cremoso e ricorda il miele di rosa. A questi sentori delicati si aggiungono aromi di pasta di mele cotogne e mirabelle candite. Siamo colpiti dalla generosità dell'annata 2006 con le sue note tostate e di brioche. L'impressione è quasi di pasticceria. A seguire sfumature di tabacco biondo che si aggiungono alla complessità di questa grande annata.

Caratteristiche gustative: l'attacco è perfettamente franco. Dalla bella sapidità, con un tocco quasi iodato. Il gesso dei grandi terroir di Aÿ, Avize e Cramant trasmette il suo equilibrio unico. Al palato ritroviamo note di brioche e delicate note di torba. La struttura dell'annata 2006 non eccede in potenza definendo una cuvée elegante ed equilibrata. Finale distintivo con un leggero tono amaricante e delicate note agrumate.