
CUVÉE LOUISE 2006

2006 o el año del calor. Es yendo al corazón del terruño de los tres grands crus que históricamente componen Cuvée Louise y seleccionando cuidadosamente las parcelas más cualitativas para esta cosecha de 2006, que pudimos extraer la quintaesencia de la cosecha, esencial para elaborar Cuvée Louise. Al vendimiar las uvas perfectamente maduras en el momento adecuado, para obtener los jugos más puros, hemos perpetuado y respetado la filosofía original de Madame Pommery: «la calidad primero».

NOTAS DE CATA

A la vista: Cuvée Louise 2006 Brut tiene un color dorado pálido delicadamente luminoso. A través de este tono elegante y su fina efervescencia, se pueden discernir reflejos verdes que bailan con gracia natural, aportando un toque de vivacidad a la paleta visual. Este champagne es una verdadera revelación para nuestros sentidos.

En la nariz: Desde el primer contacto, la nariz, al principio misteriosamente discreta, se abre gradualmente para revelar un bouquet complejo y cautivador. Las primeras notas evocan un jardín floral bañado en frescura, donde los aromas de plantas secas y manzanilla se mezclan armoniosamente. Un sutil toque mantecoso, ligeramente ahumado y especiado, baila en el fondo, añadiendo una intrigante profundidad al conjunto.

En el paladar: La experiencia continúa con un ataque de increíble suavidad que toca las papilas gustativas con rara delicadeza. La mineralidad del terruño se revela con resplandor, evocando cáscara de naranja recién rallada, aportando una exquisita vivacidad en boca. Las notas de mango y ciruela mirabelle aportan un toque afrutado exótico al conjunto. El final es cremoso, realzado por la dulzura del bergamota. Este es el punto culminante de esta experiencia sensorial única.

Ocasiones para beber: Cuvée Louise 2006 realzará un carpaccio de dorada con emulsión cremosa, o un salvelino ártico con su fondue de hinojo.

