

CUVÉE LOUISE 2008

La añada mítica de 2008

El año 2008 marca una vuelta al clasicismo champañés. Tras un verano fresco y luminoso, las condiciones de la vendimia eran ideales y se obtuvieron uvas con una madurez perfecta. Esta añada se distingue por una frescura deslumbrante, una precisión milimétrica y un equilibrio excepcional entre el dulzor y la acidez: cualidades que la convierten en uno de los grandes referentes de la historia de la Champagne.

La filosofía

Cuvée Louise encarna la quintaesencia del estilo Pommery. Procede exclusivamente de tres Grands Crus históricos: Avize y Cramant, en la Côte des Blancs, y Aj, en el corazón de los históricos Coteaux, de los que extrae su pureza, tensión y profundidad gracias a una minuciosa selección parcelaria. Compuesto principalmente por Chardonnay y una cierta proporción de Pinot Noir, el ensamblaje es el resultado de una búsqueda exigente: entender los terruños de Cuvée Louise para plasmar vuestra visión de la añada y expresar su esencia más fiel y auténtica, nuestra verdad del terruño.

NOTAS DE CATA

Vista: color dorado pálido cristalino, iluminado por sutiles reflejos. La efervescencia fina y persistente da fe de la precisión de la crianza y de la armonía de una gran añada clásica.

Nariz: en perfecta sintonía con el estilo de 2008, marcado por una tensión notable, el vino presenta en nariz una sutil reducción de matices tostados. Poco a poco van emergiendo elegantes notas de frutos secos y cítricos, reforzadas por una mineralidad calcárea de gran pureza. Al airearse, el vino gana en amplitud y complejidad: delicadas notas de avellana, ralladura de naranja y toques ahumados, todo ello equilibrado por la vivacidad de la añada.

Boca: el ataque es franco y preciso, reflejo del magistral equilibrio del 2008. Una frescura vibrante aporta energía al vino, en contraste con una textura cremosa y sedosa que subraya su generosidad. La cuvée se prolonga durante largo tiempo, desprendiendo aromas de fruta madura (albaricoque, membrillo) acompañados de una mineralidad salina y una tensión persistente. La evolución en boca ilustra plenamente el clasicismo de la añada: pureza, precisión, madurez y profundidad.

Momentos de degustación: Louise 2008 es ideal para acompañar un rodaballo asado con muselina de apio, un carpaccio de vieiras con cítricos o una langosta azul a la parrilla. También combina bien con la delicadeza de un Comté madurado durante 18 meses o un parmesano añejo, que realzan su intensidad y persistencia.

