



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

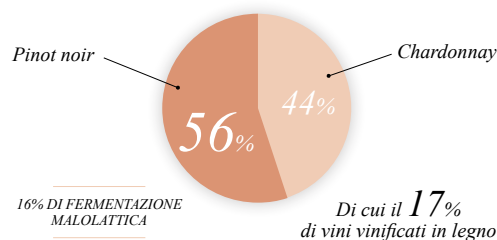
CRISTAL ROSÉ 2008

ANNATA

Caratterizzata da un periodo estivo particolarmente secco ma fresco, l'annata 2008 rientra sicuramente nella categoria delle annate «continentali» cariche e potenti poiché dotate di grande concentrazione. Tuttavia le temperature stranamente fresche dell'estate hanno contraddistinto questa annata, conferendole un'incredibile freschezza, intensa e salina al tempo stesso.

*Potente e intenso,
ricco e fresco*

ELABORAZIONE



Per elaborare questi champagne rosé, Louis Roederer ha sviluppato nel corso degli anni un metodo assolutamente unico in Champagne: «l'infusione», che permette di estrarre la parte succosa e matura dei Pinot noir e di preservare al contempo una grandissima freschezza. Una parte dei succhi di Chardonnay viene colata in una macerazione di Pinot noir, per fermentare insieme e integrarsi perfettamente.

Per raggiungere la perfetta maturazione, il Cristal Rosé 2008 viene affinato in bottiglia per 8 anni, seguiti da un riposo di almeno 8 mesi dopo la sboccatura. Il dosaggio è di 8 g/l.



Il Cristal rosé 2008 si avvicina molto all'ideale di questa cuvée: alla ricerca della maturità completa associata alla freschezza cristallina!

COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa brillante con qualche riflesso salmone.

Effervescenza dolce e regolare che affiora su tutta la superficie del bicchiere e conferisce un aspetto quasi cremoso.

Bouquet delicato, sottile nel quale inizialmente si mescolano profumi delicati di petali di fiori e di frutta secca. Seguono poi sentori di piccoli frutti rossi aciduli del ribes selvatico e della fragola di bosco, che caratterizzano le nostre vecchie viti di Pinot noir di Ay.

Attacco succoso e corposo animato da una freschezza immediata e intensa. Le note polverose, liquide e solide al tempo stesso, ricordano i tannini dei semi degli acini, dalla maturazione perfettamente riuscita e boisé. Un vero vortice di sapori, potente e intenso, ricco e fresco, completato da note di nocciola e da una sensazione di talco, quasi oleosa, che contraddistingue i grandissimi Pinot noir. Il finale, contraddistinto da sensazioni gessose e note acidule, ricorda gli agrumi freschi e canditi.

