



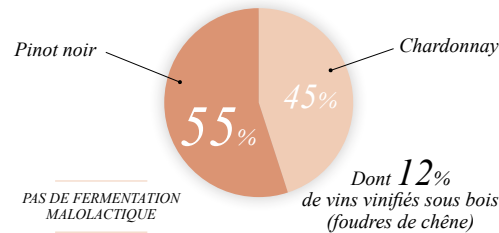
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ 2009

MILLÉSIME

Année continentale, solaire, avec un vrai hiver, très froid et sec, suivi d'un bel été ensoleillé et de précipitations quasi inexistantes au cours des mois d'août et de septembre. Tout cela au profit d'un développement classique de la vigne, d'un état sanitaire remarquable et d'une maturité des raisins magistrale permettant l'élaboration de vins denses, fruités et gourmands ! 2009 rentre clairement dans le « carré » des millésimes champenois aboutis et brillants avec cette signature solaire et légère à la fois.

ÉLABORATION



Pour élaborer ses champagnes rosés, Louis Roederer mêle les deux façons de faire du rosé en Champagne, la macération et l'assemblage ; quelques jus de Chardonnays coulés dans une macération de Pinots noirs, pour fermenter ensemble et s'intégrer parfaitement. La cuvée Cristal Rosé bénéficie en moyenne de 6 années de maturation en caves et également d'un repos de 8 mois après dégorgement afin de parfaire son équilibre.

Le dosage est de 8 g/l.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose léger et lumineux avec quelques reflets cuivrés.

Effervescence délicate développant un cordon d'une grande persistance.



La craie est ici

dans sa plus belle expression,
donnant cette forme d'énergie,
de raffinement
et de texture poudrée.

Ultime finesse !

Bouquet à la fois élégant et profond de fruits noirs (cassis) et de fruits de la forêt (mûre, fraise des bois). On se rapproche également de la griotte à la juste maturité, avec une impression de concentré de confiture acidulée. Attaque velours, soyeuse et envoûtante, toute entière signée par le grand Pinot noir d'Ay : à la fois présent par ses arômes intenses et sa structure serrée... Mais en même temps délicat, subtil et aérien.

Cristal Rosé 2009 est un géant à la finesse et l'élégance d'une danseuse étoile !

*Envoûtant, subtil
et raffiné*