



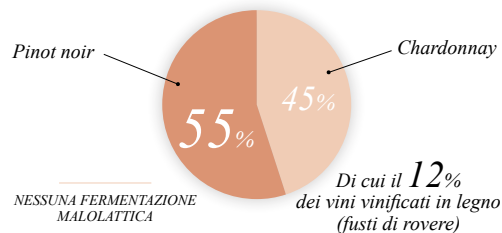
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ 2009

ANNATA

Annata caratterizzata da un clima continentale e solare, con un inverno rigido e secco, seguito da una splendida estate soleggiata e con scarse precipitazioni nei mesi di agosto e settembre. Tutti fattori che hanno portato allo sviluppo classico della vite, a un notevole stato di salute del vigneto e alla perfetta maturazione dell'uva: il contesto ideale per l'elaborazione di vini corposi, fruttati e golosi! Il 2009 entra a pieno titolo nella "schiera" delle migliori annate di champagne brillanti grazie a questo tratto solare e al contempo leggero.

ELABORAZIONE



Per elaborare i suoi champagne rosati, Louis Roederer combina i due metodi utilizzati nella Champagne per fare i vini rosati, la macerazione e l'assemblaggio; una piccola percentuale di Chardonnay aggiunta ad un macerato di Pinot neri, da lasciare fermentare insieme per ottenere una perfetta integrazione. Viene fatta maturare in media per una durata di 6 anni nelle cantine, a cui si aggiunge un riposo di 8 mesi dopo lo sboccamento, per perfezionarne la maturità. Il dosaggio è di 8 g/l.

COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa chiaro, luminoso, con qualche riflesso ramato.

Effervescenza delicata con anello estremamente persistente.



Il terroir gessoso trova la sua massima espressione in questo vino raffinato, energico e dalla consistenza cipriata. Il non plus ultra della raffinatezza!

Bouquet elegante, al contempo profondo, caratterizzato dall'aroma di frutti neri (ribes nero) e di frutti di bosco (mora, fragolina di bosco). Un accenno di amarena a perfetta maturazione accompagna l'insieme. Una sensazione di concentrato di confettura acidula. Attacco vellutato, setoso e avvolgente, in cui domina il grande Pinot noir di Ay, ben strutturato e dall'aroma intenso... Ma allo stesso tempo delicato, sottile ed etereo.

Il Cristal Rosé 2009, autentico capolavoro, pari eleganza e delicatezza di una ballerina di danza classica!

*Avvolgente, sottile
e raffinato*