



CRISTAL 2018

ELABORACIÓN

ORIGEN

1/3 nuestro viñedo de «la Rivière»
1/3 nuestro viñedo de «la Montagne»
1/3 nuestro viñedo de «la Côte»

PAGOS PRINCIPALES

Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle,
Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant

57 PARCELAS EN TOTAL

A las 45 parcelas con más de 25 años de la finca se suman, de forma excepcional, las 4 parcelas del domaine Blanc de Blancs y 8 parcelas adicionales de entre 20 y 25 años.

VARIETADES

57 % Pinot noir
43 % Chardonnay

100 % VITICULTURA ECOLÓGICA

VINOS CON CRIANZA EN MADERA

28 %

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

0 %

DOSIFICACIÓN

7 G/L

AÑADA

2018 fue un año excepcionalmente cálido, seco y generoso, pero a la vez notablemente sano. Tras un invierno de lluvias abundantes, la primavera se mostró suave y marcada por episodios tormentosos. El verano, particularmente caluroso, seco y soleado, superó incluso los registros históricos de 2003. La vendimia fue abundante y de un estado sanitario cercano a la perfección, dando lugar a vinos de gran elegancia y marcada expresión frutal.

*Vendimia: del 27 de agosto
al 8 de septiembre de 2018.*

Cristal 2018, auténtico hijo de la creta, irradia una frescura extraordinaria en una añada de marcado carácter solar.

NOTAS DE CATA

Color brillante, con reflejos amarillos ligeramente ambarinos. Efervescencia fina, lenta y perfectamente regular.

El bouquet se muestra intenso y concentrado, con una expresión nítida de frutas frescas y amarillas (nectarina), cítricas (cidra) y flores (polen, azahar), acompañadas de delicadas notas ahumadas y avainilladas. El Chardonnay toma la iniciativa, irradiando una sensación de energía insolente gracias a su frescura calcárea. Sutiles matices de cedro y mentol, bergamota y chocolate blanco completan este registro, reforzando la impresión de frescura. En boca, el Pinot noir se expresa con mayor intensidad: un perfil concentrado y profundamente envolvente, con una textura untuosa cuya viscosidad se ve equilibrada por una estructura tánica de grano fino. La efervescencia se integra plenamente, fundiéndose con una textura jugosa y envolvente. En su paso por boca, los suelos calcáreos se manifiestan con claridad, aportando una marcada salinidad — con notas de concha de ostra — que confiere al conjunto una dimensión sabrosa, de umami, y conduce hacia un final largo y salivante. Cristal 2018, auténtico hijo de la creta, irradia una frescura extraordinaria en una añada de marcado carácter solar. Se despliega con la fluidez de un gran perfume: las notas de salida vienen definidas por el Chardonnay, con su frescura cítrica y salina; las notas de fondo, por el Pinot noir, con una textura envolvente y delicadamente empolvada.





CRISTAL

«Más allá del Champagne, Cristal es una emoción: revela la pureza matinal de un suelo blanco, bajo un cielo luminoso y eterno».

JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON,
Chef de Caves

Fruto de un doble esplendor — un terruño de creta excepcional y un encargo imperial -, Cristal es un champagne sin igual. Creada en 1876 a petición expresa del Zar Alejandro II de Rusia, esta icónica cuvée es el buque insignia de la Casa Louis Roederer. Se elabora únicamente en los años en que las uvas alcanzan una madurez perfecta. Para cada añada, solo se seleccionan los mejores Pinots y Chardonnays del año, procedentes de 45 parcelas de viñedos con una edad media superior a los 20 años. Este champagne, calizo y luminoso, es una construcción lenta, impulsada por una viticultura artesanal de alta costura. Cristal es una experiencia única, concebida para revelarse gradualmente con el paso del tiempo, volviéndose cada vez más glorioso con cada año que pasa y ganando en profundidad, finura y complejidad aromática.

ORIGINEN

Nostro vigneto de « la Rivière », « la Montagne », « la Côte »

PAGOS PRINCIPALES:

Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Aÿ, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant

VARIEDADES

Pinot noir, Chardonnay

EL VIÑEDO CRISTAL

