CRISTAL 2018

ELABORAZIONE

ORIGINE
1/3 dal nostro vigneto de «la Rivière»
1/3 dal nostro vigneto de «la Montagne»
1/3 dal nostro vigneto de «la Côte»

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

57 PARCELLE !

Alle complessive 45 parcelle di oltre 25 anni della tenuta si aggiungono eccezionalmente le 4 parcelle della tenuta Blanc de Blancs e le 8 parcelle di età compresa tra 20 e 25 anni!

VITIGNI
57 % Pinot noir
43 % Chardonnay

VITICOLTURA 100 % BIO

VINI AFFINATI IN LEGNO
28 %

FERMENTAZIONE MALOLATTICA
0 %

DOSAGGIO
7 G/L

ANNATA

Il 2018 è stato un anno molto caldo e secco, ma anche generoso e… molto sano. Dopo un inverno eccezionalmente piovoso, la primavera è stata mite, caratterizzata da temporali. L'estate, particolarmente calda, arida e soleggiata, ha superato addirittura i record storici del 2003. La vendemmia è stata abbondante e le uve erano in condizioni quasi perfette, regalando vini splendidi, eleganti e fruttati.

Vendemmia dal 27 agosto all'8 settembre 2018.

Il Cristal 2018, figlio del gesso, sprigiona un'incredibile freschezza in un'annata comunque molto soleggiata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore brillante dai riflessi gialli leggermente ambrati. Effervescenza fine, lenta e regolare.

Bouquet intenso e concentrato di frutta gialla fresca (pesca noce), agrumi (cedro) e note floreali (polline, fiori d'arancio) affumicate e vanigliate. Lo Chardonnay prende il sopravvento e, con la sua freschezza gessosa, regala una sensazione di sfrontata energia. Sentori leggeri e delicati di cedro e mentolo, bergamotto e cioccolato bianco completano questa sensazione di freschezza.
Al palato è il Pinot noir che si esprime: concentrato, molto avvolgente, con una viscosità bilanciata da una struttura tannica a grana fine. L'effervescenza è completamente integrata nella texture succosa e avvolgente del vino. I terreni bianchi si esprimono a metà palato, apportando una salinità (guscio d'ostrica) che regala un piacevole carattere umami e un finale invitante.
Il Cristal 2018, figlio del gesso, sprigiona un'incredibile freschezza in un'annata comunque molto soleggiata. Si rivela in modo fluido, come un grande profumo: le note di testa provengono dallo Chardonnay e dalla sua freschezza salina e agrumata; le note di fondo sono caratterizzate dal Pinot noir e dalla sua texture coinvolgente e polverosa.



CRISTAL

«Più che uno champagne, il Cristal è un'emozione: rivela la purezza mattutina di una terra bianca, sotto un cielo luminoso ed eterno».

JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON,
Chef de Caves

Risultato di una doppia combinazione — un terreno gessoso eccezionale e un'ambizione imperiale — il Cristal è una cuvée unica al mondo. Creata nel 1876 su specifica richiesta dello zar Alessandro II, questa cuvée iconica è il fiore all'occhiello della Maison Louis Roederer, prodotta solo negli anni in cui le uve raggiungono la perfetta maturazione. Per ogni millesimo, vengono selezionati esclusivamente i migliori Pinot noir e Chardonnay dell'annata, provenienti da 45 parcelle di oltre 20 anni.

Questo champagne intenso, gessoso e luminoso è il risultato di un processo lento e meticoloso, frutto di una viticoltura artigianale di altissimo livello. Il Cristal è un'esperienza assoluta, concepita come una rivelazione a lungo termine, che si sublima con gli anni, acquisendo profondità, delicatezza della texture e diversità degli aromi.

ORIGINE

Nostri vigneti de «la Rivière» «la Montagne» «la Côte»

CRU PIÙ IMPORTANTI

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

VITIGNI

Pinot noir, Chardonnay

IL VIGNETO CRISTAL

