



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2013

ANNATA

L'annata 2013 è caratterizzata da un ciclo particolarmente tardivo! L'inverno, interminabile, lascia il posto a una timidissima primavera. È stato infatti necessario attendere i primi giorni di giugno affinché i vigneti raggiungessero la piena fioritura... Era da molto tempo che non succedeva in Champagne! Fortunatamente l'estate è stata radiosa, con una presenza di sole da record e un basso livello di precipitazioni che hanno favorito la maturazione dei Pinot noir e degli Chardonnay. La vendemmia di ottobre si è svolta in un clima autunnale fresco che ha dato vita a vini eleganti di intensa freschezza... dei grandi "classici".

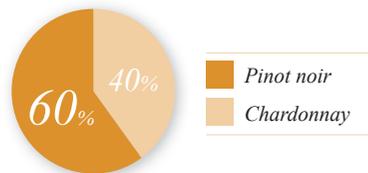
ELABORAZIONE

Crus: 45 località eccezionali

Terroir: 1/3 vigneto della «Rivière»

1/3 vigneto della «Montagne»

1/3 vigneto della «Côte»



Vini affinati in legno: 32%

Fermentazione malolattica: 0%

Dosaggio: 8g/l



*Classico, potente
e gessoso*

COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Color oro dai riflessi luminosi. Effervescenza fine, regolare e discreta.

Bouquet potente e complesso nel quale si intrecciano frutti gialli (prugna mirabella), frutti succosi e maturi (pesca noce), scorze di agrumi (arancia candita) e frutta secca (nocciole) leggermente tostata. Sensazione olfattiva mielato, gessosa ed elegante al tempo stesso.

Palato tattile, dolce e generoso.

L'effervescenza fa vibrare dolcemente la materia, che diventa soave, densa e succosa. Ma è la freschezza calcarea che si impone rapidamente e dà il ritmo: la dolcezza diventa energia e sapidità, allunga il vino conferendogli una forma snella e al contempo elegante e potente. Tannini fini e marcati rivelano una dimensione vinosa, ampia, pacata e serena. Il finale è sapido e salino.

Il Cristal 2013
è un grande classico
nel quale maturità
e freschezza sono
armoniosamente integrate
e forgiate dal tempo.