



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## CRISTAL 2013

### МИЛЛЕЗИМ

Отличительной особенностью 2013 года стала запоздавшая смена времен года. Нескончаемая зима уступила место несмелой весне. Начала цветения пришлось ждать до июля — такого в Шампани не было уже давно! К счастью, затем последовало великолепное солнечное лето с рекордно высокими температурами и очень редкими осадками, что создало идеальные условия для вызревания пино нуар и шардоне. К сбору урожая в октябре установилась прохладная температура, благодаря чему вина приобрели элегантность и свежесть — отличительный признак классических винтажей.

### ВИНИФИКАЦИЯ

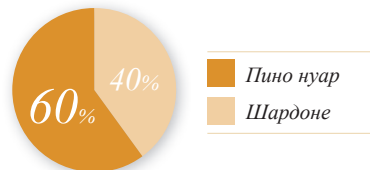
**Крю:** 45 уникальных участков

**Терруар:**

1/3 виноградники « La Rivière » (i.e la Vallée de la Marne)

1/3 виноградники « La Montagne » (i.e la Montagne de Reims)

1/3 виноградники « La Côte » (i.e la Côte des Blancs)



Из которых 32% вина винифицировано в дубовых бочках.

Без малолактической ферментации.

Дозаж: 8 g/l



### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Золотистый цвет с яркими отблесками.

Тонкий, равномерный и легкий перляж.

Сложный и насыщенный букет, в котором переплетаются ноты алычи, сочного спелого нектарина, апельсиновой цедры и слегка обжаренного лесного ореха. Аромат рассыпчатый, слегка сладковатый, меловой и элегантный.

Чувственный, утонченный и благородный вкус. Перляж заставляет вино слегка вибрировать, делая его нежным, плотным и сочным. Затем стремительно проявляется меловая свежесть, которая задает ритм. Проявляются интенсивные сладковатые ноты, придавая вину элегантный, но мощный характер. Изысканная танинность подчеркивает щедрый, уравновешенный и спокойный характер вина. Выраженное минеральное послевкусие.

Классическое, мощное  
и минеральное

Cristal 2013 – это воплощение классики, в которой гармонично переплетаются зрелость и свежесть, создавая потенциал для длительного хранения.