CRISTAL ROSÉ LATE RELEASE 2008

ÉLABORATION

ORIGINES
1/2 notre vignoble de «la Rivière»
1/2 notre vignoble de «la Côte»

CRUS PRINCIPAUX
Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

CÉPAGES
56% Pinot noir
44% Chardonnay

VINS SOUS BOIS
17%

FERMENTATION MALOLACTIQUE
16%

LATE RELEASE
VIEILLISSEMENT SUR LATTES :
12 ANS ET 9 MOIS

DÉGORGEMENT : 16/03/2022

DOSAGE : 8 G/L

MILLÉSIME

Marqué par une période estivale particulièrement sèche mais fraîche, le millésime 2008 rentre clairement dans la catégorie des millésimes « continentaux », denses et puissants, car dotés d'une grande concentration. Cependant, les températures anormalement fraîches de l'été sont venues « signer » ce millésime en lui apportant une incroyable fraîcheur, à la fois intense et saline.

Vendanges : du 15 septembre au 1er octobre 2008.

Cristal Rosé Late Release 2008, après près de 13 ans sur lattes et 4 ans post-dégorgement, développe une autre expression de Cristal Rosé : à la persistance crayeuse, précise et parfumée vient s'ajouter une texture plus profonde, associée à la salinité, qui ouvre les portes de l'umami.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose poudrée, délicate, brillante et magnifique. Effervescence douce et régulière, à l'allure presque crémeuse.

Bouquet pénétrant qui a conservé l'intensité originelle de tous ses parfums : concentré d'agrumes frais (orange sanguine de Sicile), de fruits rouges acidulés (framboises sauvages) associés à des nuances florales (chèvrefeuille)… Le tout donnant une impression d'énergie, de fraîcheur et de vivacité toujours pleine de promesses. Viennent ensuite les délicates notes de maturité : chocolat, noisettes finement toastées, typiques de Cristal Rosé.
La bouche développe une bulle de rêve : fine, tactile et saline. L'élevage prolongé de quelques années sur lattes a donné une allure plus juteuse à la matière, qui vient équilibrer l'immense fraîcheur crayeuse et saline du millésime 2008... Le vin a gagné en structure et en matière sans perdre en précision et en fraîcheur. En milieu de bouche viennent des notes légèrement fumées et une texture huilée qui donnent une vraie allure gastronomique. La finale est longue, zestée et saline.

CRISTAL ROSÉ LATE RELEASE

« À la persistance crayeuse, précise et parfumée, se lie une texture plus profonde, associée à la salinité et ouvrant les portes de l'umami. »

JEAN-BAPTISTE LÉCAILLON,
Chef de Caves

Cristal Rosé Late Release dévoile une nouvelle nuance du Cristal Rosé, comme si le temps avait doucement approfondi l'éclat de ce rosé d'infusion. Toujours issu d'années exceptionnelles, magnifié par un vieillissement sur lattes prolongé dans nos caves, ce champagne est sublimé par le temps ; sa matière devient plus juteuse, sa sensation plus profonde, et sa salinité rayonne d'une délicatesse nouvelle. À cette persistance crayeuse, si chère à Cristal Rosé, s'ajoute une nuance d'umami, comme un souffle supplémentaire forgé par le temps. Ainsi se révèle une cuvée à la fois vibrante et hautement raffinée, qui conte une autre manière d'approcher la lumière de la craie - plus ample, plus enveloppée, déjà confidentielle.

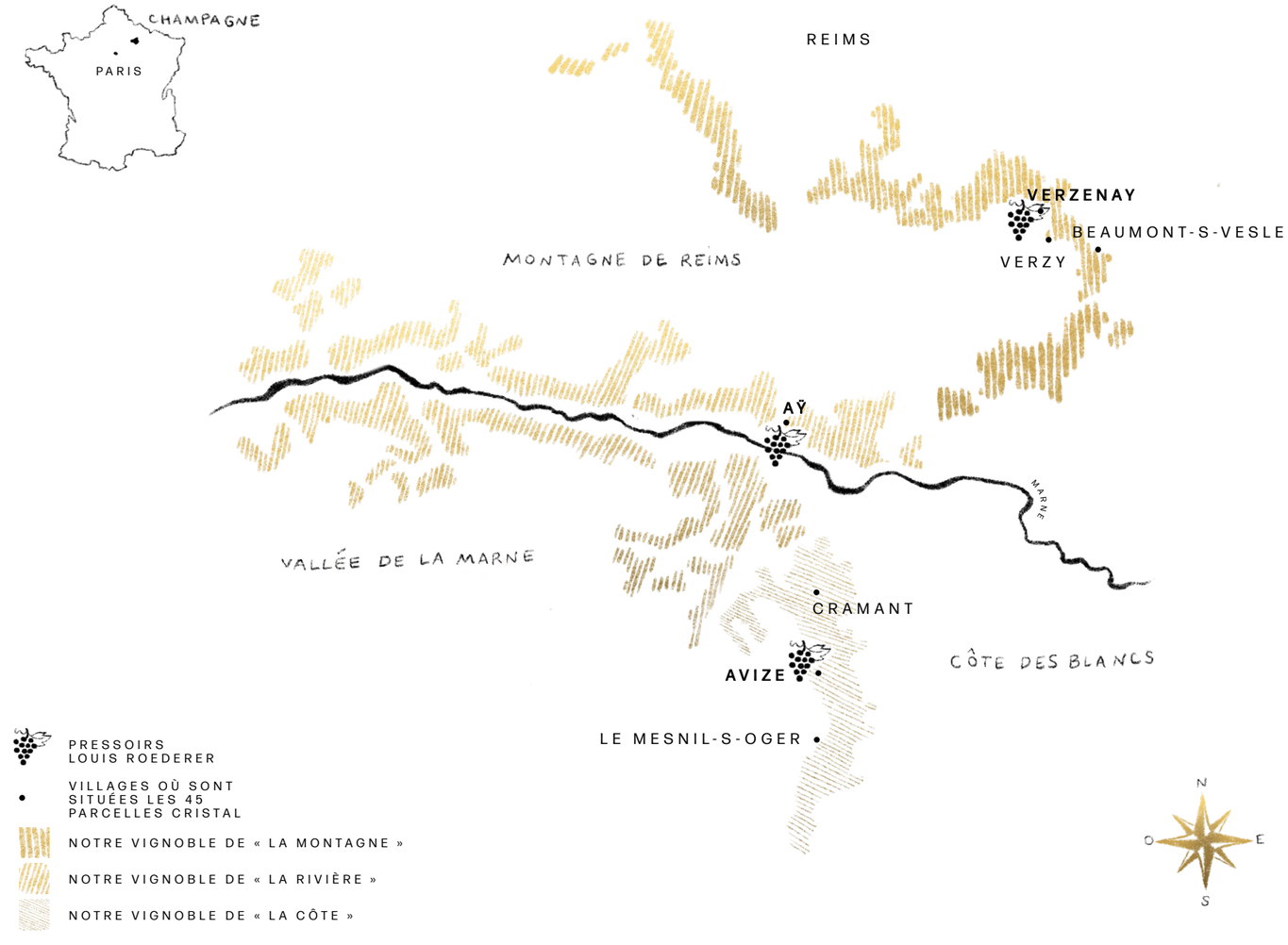
ORIGINES

Nos vignobles de « la Rivière », et de « la Côte »

CRUS PRINCIPAUX

Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

CÉPAGES

Pinot noir infusé, complété de Chardonnay

LE VIGNOBLE CRISTAL