



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

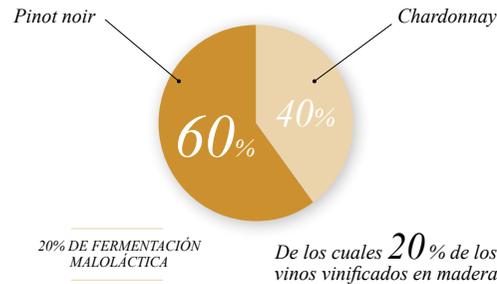
CRISTAL 2008

COSECHA

Marcada por una temporada de verano particularmente seca pero fresca, la cosecha 2008 entra en la categoría de las cosechas «continentales» densas y potentes, pues han sido dotadas de una gran concentración. Sin embargo, las temperaturas anormalmente frescas del verano le dieron su sello a esta cosecha, aportándole una frescura increíble, intensa y salina a la vez.

*Frescura y
pureza absoluta*

ELABORACIÓN



La cuvée Cristal es la joya de Louis Roederer. Creada en 1876, reúne los Grands Crus de la Montaña de Reims, del Valle del Marne y la Côte des Blancs. Cristal 2008 tuvo una crianza de 8 años en botellas y disfrutó igualmente de un reposo de al menos 8 meses después del degüelle, con el fin de perfeccionar su madurez.

El dosaje es de 8 g/l.

NOTAS DE CATA

De color ambarino con reflejos verdes y naranjas.

Efervescencia fina, regular y dinámica.

Bouquet complejo e intenso de cítricos confitados, frutas amarillas, pera Williams, polen y almendra tostada. Posee el encanto delicado de un bouquet intenso, preciso y cincelado.

Ataque inmenso, extenso y ceñido a la vez. La materia está presente pero se viste de forma muy particular en 2008: no es el sol que ha concentrado esta materia casi salina, sino la sequía durante un verano marcado por temperaturas frescas. Esto da como resultado una sensación táctil, casi licorosa, que envuelve el paladar de manera potente y suave a la vez, seguido por un final increíble en el cual resalta la frescura y la impresión de pureza absoluta, tensa y ultra salina.

Cristal 2008 es profundo, intenso y magistral. Es la verdadera quintaesencia de los suelos calcáreos, dando una impresión de plenitud y de tensión delicada.

La energía de este vino se ve calmada gracias a una crianza particularmente larga en botella: Cristal 2008 disfrutó de 10 años de crianza al momento de su salida al mercado. ¡Toda una novedad!

