



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2008

ANNATA

Caratterizzata da un periodo estivo particolarmente secco ma fresco, l'annata 2008 rientra sicuramente nella categoria delle annate «continentali» cariche e potenti poiché dotate di grande concentrazione. Tuttavia, le temperature stranamente fresche dell'estate hanno «contraddistinto» questo millesimo, conferendogli un'incredibile freschezza, intensa e salina al tempo stesso.

*Freschezza e
purezza assoluta*

ELABORAZIONE



La cuvée Cristal è il fiore all'occhiello di Louis Roederer. Creata nel 1876, riunisce alcuni Grand Cru della Montagna di Reims, della Valle della Marna e della Côte des Blancs. Per raggiungere la perfetta maturazione, il Cristal 2008 è stato affinato in bottiglia per 8 anni, seguiti da un riposo di almeno 8 mesi dopo la sboccatura.

Il dosaggio è di 8 g/l.

COMMENTI DI DEGUSTAZIONE

Colore ambrato dai riflessi verdi e aranciati.

Effervescenza fine, regolare e dinamica.

Bouquet complesso e intenso di agrumi canditi, di frutti gialli, di pera Williams, di polline e di mandorla tostata. Lo charme delicato di un bouquet intenso, preciso e sofisticato.

Attacco immenso, ampio e fitto al tempo stesso. Nel 2008 la materia è presente ma assume una forma particolare: non è il sole che ha concentrato questa materia, quasi salina, ma l'aridità dei terreni gessosi nel corso di un'estate contrassegnata da temperature fresche. Ne risulta una sensazione tattile, quasi liquorosa, che investe la bocca, potente e dolce al contempo, che continua con un finale incredibile che poggia sulla freschezza, con un'impressione di purezza assoluta, tesa e ultra salina.

Il Cristal 2008 è profondo, intenso e magistrale. Vera quintessenza dei suoli gessosi che conferiscono questa sensazione di stoffa e di delicata tensione.

L'esuberanza di questo vino è controllata da un affinamento in bottiglia particolarmente lungo: il Cristal 2008 gode infatti di 10 anni di affinamento. Un exploit!

