



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2008

МИЛЛЕЗИМ

Характер винтажа 2008 года определило необычайно сухое и прохладное лето, что несомненно относит этот винтаж к категории "континентальных": насыщенность и мощь благодаря выдающейся концентрации сока. Тем не менее, непривычно низкая температура в летний период оставила на этом винтаже свой отпечаток, придав ему особую насыщенную минеральную свежесть.

*Свежесть и
абсолютная чистота*

ВЫРАБОТКА



Cristal - самое ценное ювье Луи Родерер. Оно было создано в 1876 путем смешивания Гран Крю из районов Монтань-де-Реймс, долины Марны и Кот-де-Блан. Cristal 2008 выдерживалось в бутылках в течение 8-ми лет, а после дегоргажа не менее 8 месяцев вино хранилось в состоянии покоя для более совершенной выдержки.

Дозаж 8 г/л.

ПРИМЕЧАНИЯ К ДЕГУСТАЦИИ

Янтарный цвет с зеленоватыми и оранжевыми отблесками.

Тонкий, оживленный и ровный перляж.

Сложный насыщенный букет раскрывается нотами цитрусовых цукатов, желтых фруктов, груш "Вильямс", цветочной пыльцы и жареного миндаля. Соблазнительно деликатный, интенсивный букет точно высеченным профилем.



Вкус вина мощный, щедрый и плотный. Вино 2008 года несомненно обладает прекрасной структурой, но при этом ему присущи определенные особенности: его практически минеральная концентрация была создана не солнцем, а засушливостью меловых почв и необычно прохладным летом. Результатом такого сочетания стал гладкий, почти ликерный, обволакивающий небо вкус и мощная, но при этом мягкая структура. В конце ощущается невероятное послевкусие, поддерживаемое игрой свежести и абсолютной чистоты, мягкости и явственной минеральности.

Cristal 2008 - глубокое, насыщенное вино и искусная работа мастеров.

Это квинтэссенция вина с меловых почв, подаривших его вкусу бархатистость и деликатную напряженность.

Такая энергичность вина была достигнута путем необычно долгой выдержкой в бутылках: Cristal 2008 выдерживалось на осадке целых 10 лет!

