



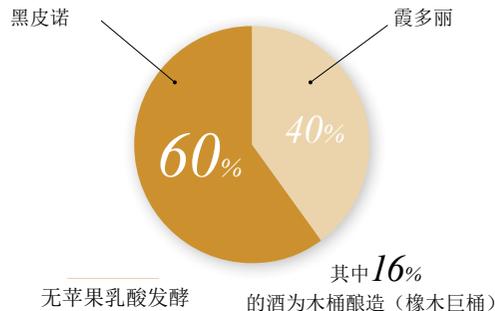
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL 2009

年份

全年为大陆性气候，日照充足，冬季寒冷干燥，随后迎来晴好的夏季，阳光明媚，八九月几乎没有降水。所有这一切都促成了葡萄树的正常成长、优越的健康状况和葡萄充足的成熟度，以便制作醇厚、美味、花香馥郁的佳酿！2009年以其阳光与轻柔共存的特质，毫无悬念地跻身卓越年份香槟之列。

香槟制作



水晶香槟采用兰斯山区、马恩河谷和白丘特级植园的葡萄酿制而成。该酒在酒窖中成熟时间平均6年，除去瓶颈酒渣后再存放8个月以达到完美的成熟度。

每公升添加的糖份比例为8克。

酒评

酒色金黄，配有亚光和琥珀反射。

气泡持久、光亮、细腻而活泼。

酒香微妙，既隐秘又浓郁。它展现出的是柑橘蜜饯和杏脯香气，并隐隐带有一缕金银花的芬芳。透气后，可以闻到微带香草芬芳的可可豆、烤榛子和接近桂皮的甘草香。

口感有条理、富有活力、精工细琢。第一感觉，浓郁、成熟、丝滑，并随着之后的白垩山洞清新感进一步扩大，那是一种粉质、如薄荷般的清新。感觉柔美、空灵，一连串美味多彩的质感完美融入了香槟的轻盈精致之中，一份感官旅程的诚意邀约。水晶香槟明亮的个性此时展现，尖利而纯净，终味流连在白垩、活力和干果的香味中。

这是水晶香槟的巅峰之作，非凡的平衡、闪烁的气泡、优雅与和谐的完美融合。



这一2009年水晶香槟拥有一种真正的生命活力、对享乐的邀请，并同时富有一种非凡的深度和钟乳石的纯净。

丝滑、轻柔、
灵动