



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

## CRISTAL 2012

### COSECHA

El año 2012 fue uno de los más difíciles y delicados que ha vivido la región de Champagne. Sin embargo, las dificultades a menudo dan lugar a importantes acontecimientos... Los rendimientos bajos, producto de los imprevistos climáticos, sumados a las condiciones continentales de finales de estación, permitieron alcanzar un nivel de madurez poco común e histórico que dio lugar a vinos amplios, robustos y estructurados, dignos de las mejores cosechas de Champagne.

*Potente, fino  
y concentrado*

### ELABORACIÓN



La cuvée Cristal es la joya de Louis Roederer. Creada en 1876, esta cuvée combina los Grands Crus de la Montaña de Reims, el Valle del Marne y la Côte des Blancs.

El dosaje es de 7,5 g/l.

### NOTAS DE CATA

Color oro amarillo, dorado con reflejos tornasolados.

¡Eferescencia ultra dinámica, casi escandalosa por su dinamismo!



Bouquet rico y complejo que revela aromas de frutos acidulados y confitados (limón) y notas de cáscaras de cítricos, en el que se mezcla el polen (flor blanca), la avellana tostada y la vainilla de Madagascar. Con la aireación, el bouquet se enriquece con suaves notas ahumadas y de pastelería procedentes de la crianza en botella.

Boca sabrosa, a la vez concentrada y gredosa. La increíble tensión y la precisión aromáticas están perfectamente trabajadas. La entrada en boca es potente, elegante y concentrada, revelando la textura sedosa y envolvente típica de la estructura madura de los Pinot noirs de 2012.

La apariencia es vinosa y profunda, característica de toda la nobleza luminosa de Cristal, pero asociada a la frescura gredosa que viene a atravesar y a extender la estructura para proporcionar una figura esbelta y de una inmensa finura.

El final es largo y de una concentración poco común.