



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

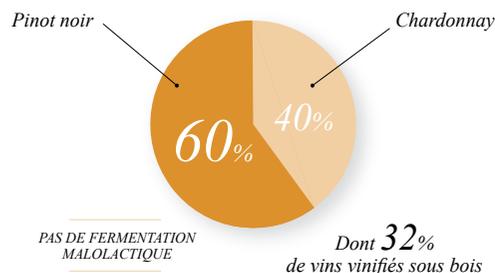
## CRISTAL 2012

### MILLÉSIME

L'année 2012 est une année parmi les plus difficiles et les plus délicates jamais rencontrées en Champagne. La difficulté donnant souvent naissance à de grandes choses... Les faibles rendements, résultats des aléas climatiques, associés à ces conditions continentales de fin de saison, ont permis d'atteindre un niveau de maturité rare et historique donnant naissance à des vins riches, corsés et structurés, dignes des plus grands millésimes de la Champagne.

*Puissant, fin  
et concentré*

### ÉLABORATION



La cuvée Cristal est le fleuron de Louis Roederer. Créée en 1876, elle rassemble des Grands Crus de la Montagne de Reims, de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs.

Le dosage est de 7,5 g/l.

### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur or jaune, dorée à reflets chatoyants.

Effervescence ultra-dynamique, presque bruyante par son dynamisme !



Bouquet riche et complexe révélant des arômes de fruits acidulés et confits (citron), des notes zestées, où se mêlent le pollen (fleur blanche), la noisette grillée et la vanille de Madagascar. À l'aération, le bouquet vient s'enrichir des notes douces de viennoiserie et de fumées provenant de la maturation en bouteille.

Bouche savoureuse, à la fois concentrée et crayeuse. L'incroyable tension et précision aromatique est parfaitement ciselée. L'attaque est puissante, racée et concentrée, révélant cette texture soyeuse et enveloppante typique de la matière mûre des Pinots noirs de 2012.

L'allure est vineuse et profonde, caractéristique de toute la noblesse lumineuse de Cristal, mais associée à cette fraîcheur crayeuse qui vient transpercer et étirer la matière pour donner un fuselage élancé et d'une immense finesse.

La finale est longue et d'une rare concentration.