



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

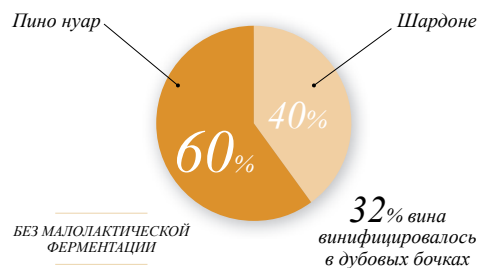
CRISTAL 2012

МИЛЛЕЗИМ

2012 год стал для Шампани одним из самых сложных и требовательных за всю историю региона. Однако в сложных условиях часто рождаются великие достижения. Из-за капризов погоды урожайность была на низком уровне. Благодаря редкой зрелости ягод, вино получило богатую полнотелую структуру, достойную величайших винтажей Шампани.

*Мощное, изящное
и насыщенное*

ВИНИФИКАЦИЯ



Cristal — самое ценное кюве дома Louis Roederer. Оно было создано в 1876 путем смешивания гран крю из районов Монтань-де-Реймс, долина Марны и Кот-де-Блан.
Дозаж 7,5 г/л.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Золотисто-желтый цвет с блестяще-золотыми отблесками.

Невероятно динамичный перляж — настолько оживленный, что его даже слышно!



Богатый и сложный букет раскрывается ароматом кислых фруктов и цукатов (лимон), в которые вплетаются нотки цветения (белые цветы), поджаренных орехов и мадагаскарской ванили. После аэрации букет развивает богатые ноты свежей выпечки и нотки дыма, приобретенные в процессе выдержки в бутылке.

Вкус привлекательный, насыщенный и меловой. Вино демонстрирует невероятную напряженность и идеальную ароматическую четкость во вкусе. В начале вкус мощный, благородный и концентрированный, затем в нем проявляется шелковистая, обволакивающая текстура, характерная для пино нуара винтажа 2012 года.

Глубокий, насыщенный винный вкус, ясный и благородный — это настоящее Cristal. Вино сбалансировано меловой свежестью, которая прорезает его насквозь, «растягивает», придает ему стройность и невероятное изящество.

Длительное и необычно насыщенное послевкусие.