



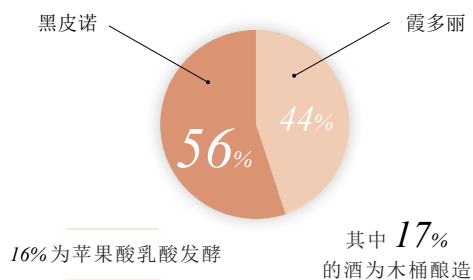
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ 2008

年份

极其干燥却凉爽的夏天赋予了葡萄十足的醇厚，使得2008年显然属于强度密集有力的大陆年份。然而，夏季反常的低温赋予了这款香槟令人难以置信的浓郁、海盐般的清爽。

香槟酿制



强劲浓烈，
丰腴清爽

为酿制出粉红香槟，多年来路易王妃渐渐发展了一套独一无二的香槟工艺。这个被称作“注入”的工艺，既可以提取黑皮诺多汁成熟的特点，又保存了它的新鲜。将少量霞多丽的葡萄汁注入正在浸渍的黑皮诺中，将二者一同发酵，完美融合。

2008年份粉红水晶香槟在瓶中经过8年成熟，祛渣后再存放8个月以达到完美的成熟度。补液中含糖量为8克/升。



2008年份粉红水晶香槟
无限接近这款香槟的理想之态：寻求成熟及
水晶般的清爽！

酒评

酒呈明亮的桃红色，映透着些许三文鱼色。

气泡轻柔均匀，覆盖整个酒杯表层，近似奶油状。

香气精致微妙，花瓣和干果香味扑鼻而来。微酸的红色浆果如红醋栗和野草莓的香味紧随其后，体现了阿依产区（AY）老藤黑皮诺的独特性。

入口即时感受到无比清爽和丰满多汁的口感。粉状的质感，流动、紧致，让人联想起达到完美成熟度的来自葡萄籽中的单宁。口中风味复杂，既强劲浓烈，又丰腴清爽，伴着榛子的味道，甚至带些许油状质地的滑石粉的口感，充分体现了特别优质的黑皮诺的秉性。白垩土的质感和微酸的味道赋予此酒柑橘蜜饯和柚子的余味。

