



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

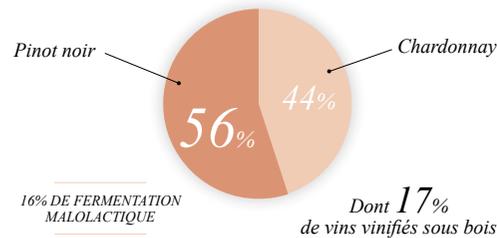
CRISTAL ROSÉ 2008

MILLÉSIME

Marqué par une période estivale particulièrement sèche mais fraîche, le millésime 2008 rentre clairement dans la catégorie des millésimes « continentaux » denses et puissants car dotés d'une grande concentration. Cependant, les températures anormalement fraîches de l'été sont venues « signer » ce millésime en lui apportant une incroyable fraîcheur à la fois intense et saline.

*Puissant et intense,
riche et frais*

ÉLABORATION



Pour élaborer ses champagnes rosés, Louis Roederer a développé au fil des années une manière tout à fait unique en Champagne. Appelée dans la Maison « l'infusion », elle permet à la fois d'extraire le côté juteux et mûr des Pinots noirs tout en préservant une très grande fraîcheur. Ainsi quelques jus de Chardonnays sont coulés dans une macération de Pinots noirs, pour fermenter ensemble et s'intégrer parfaitement.

Cristal Rosé 2008 a été élevé 8 années en bouteilles et bénéficie également d'un repos de 8 mois minimum après dégorgement afin de parfaire sa maturité.

Le dosage est de 8 g/l.



Cristal Rosé 2008 se rapproche tout près de l'idéal de cette cuvée : à la recherche de la maturité aboutie associée à la fraîcheur cristalline !

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose brillant avec quelques reflets saumonés.

Effervescence douce et régulière qui prend naissance sur tout le verre et donne une allure presque crémeuse.

Bouquet délicat, subtil où se mêlent, au premier nez, les odeurs fines de pétales de fleurs et de fruits secs. Puis viennent les petits fruits rouges acidulés de groseille et de fraise des bois qui caractérisent nos vieilles vignes de Pinots noirs d'Ay.

Attaque juteuse et charnue animée par une fraîcheur immédiate et intense. Les notes poudrées, à la fois liquide et solide, rappellent les tanins des pépins à la maturité parfaitement aboutie et lignifiés. Véritable tourbillon de saveurs, puissant et intense, riche et frais, complété par des notes de noisette et cette sensation de talc, presque huilée, signée par les très grands Pinots noirs. La finale, appuyée sur des sensations crayeuses et des notes acidulées, rappelle les agrumes confits et le yuzu.

