



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

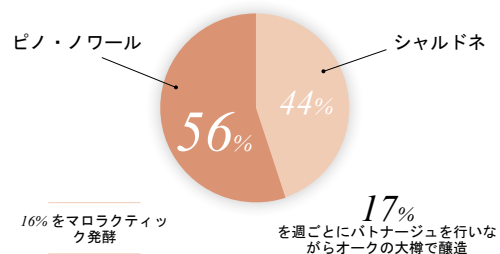
CRISTAL ROSÉ 2008

ヴィンテージ

非常に乾燥した涼しい夏がもたらしたヴィンテージ2008は際立った凝縮感を備え、「大陸性気候」の影響を受けた、密度の高く力強い典型的なヴィンテージです。例外的に冷涼な夏が、濃厚さと塩気を兼ね備えた素晴らしい爽快感をもたらし、2008年のヴィンテージ「らしさ」を創り上げました。

力強く濃厚、
芳醇で新鮮

醸造



ルイ・ロデレールは、長い年月をかけて、ロゼ・シャンパーニュ造りのための独特な醸造法を開発しました。メゾンが「アンフュージオン（浸漬）」と呼ぶ製法では、素晴らしい爽快感を残しながら、ピノ・ノワールの瑞々しさと熟成感を併せて引き出すことができます。ピノ・ノワールのマセラシオンにシャルドネの果汁を少量加え、2つの品種を一緒に発酵させることでバランスがしっかりと整います。

クリスタル・ロゼ2008は、8年間瓶内熟成を行った後澱引きを経て、完璧な熟成へ向けてさらに最低8か月間寝かせました。

ドザージュは8g/lです。



クリスタル・ロゼ2008は、
透明な爽快感に溶け込む完璧な成熟を追求した、理想のキュヴェに限りなく近づきました！

テイastingノート

サーモンピンクを帯びた輝くピンク色。

優しく均一な泡が、グラスの表面にクリーミーに立ち上ります。

第一香に、花びらとドライフルーツの繊細な香りが織り成す、きめ細やかで繊細なブーケを放ちます。次に、アイ村のブドウ畑に育つ古樹のピノ・ノワールを特徴付ける赤スグリとワイルドベリーといった、酸味を帯びた小さなレッドフルーツの香りが続きます。

強烈な爽やかさを感じる、肉付きのよい瑞々しいアタック。さらりとした中にもしっかりとしたキレ味が、完熟に達した種のタンニンを連想させます。偉大なピノ・ノワールならではの、力強く奥行きのある、爽やかな風味の旋風に、ほのかなヘーゼルナッツとオイリーなチョコクのような感覚が加わります。石灰を感じさせる酸味を帯びたフィニッシュは、柑橘類の砂糖漬けと柚子を思わせます。

