



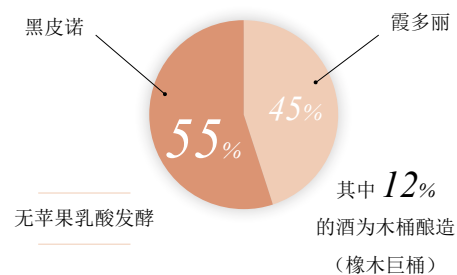
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

CRISTAL ROSÉ 2009

年份

全年为大陆性气候，日照充足，冬季寒冷干燥，随后迎来晴好的夏季，阳光明媚，八九月几乎没有降水。所有这一切都促成了葡萄树的正常成长、优越的健康状况和葡萄充足的成熟度，以便制作醇厚、美味、花香馥郁的佳酿！2009年以其阳光与轻柔共存的特质，毫无悬念地跻身卓越年份香槟之列。

香槟制作



为了打造粉红香槟，路易王妃使用两种方法：浸酿和调配；将一些霞多丽果汁倒入黑皮诺的酿汁，然后一起发酵，并进行完美融合。该酒在酒窖中成熟时间平均6年，除去瓶颈酒渣后再存放8个月以达到完美的成熟度。每公升添加的糖份比例为8克。

酒评

淡粉明亮色泽，并点缀有古铜色的光泽。

轻柔的气泡组成一连串持久的风味。



白垩在此款香槟中冲锋展现了其魅力，令其活力、优雅和粉质的特征一展无余。登峰造极的精妙考究！

黑色水果（黑加仑）、森林水果（桑葚、野生草莓）既优雅又深邃的混合芬芳，并融入了成熟樱桃的香气。给人以微酸果酱的浓郁之感。入口绵柔丝滑，引人入胜，阿伊非凡黑比诺名副其实的经典化身：既彰显其浓郁的芳香和紧致的结构，同时不失细腻纤柔、微妙灵动。

2009年水晶粉红香槟不愧为一款富有芭蕾舞者之精致与优雅的巨作！

引人入胜、微
妙精雅