



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE

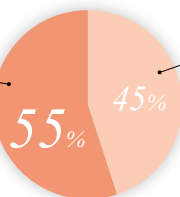
CRISTAL ROSÉ 2009

ヴィンテージ

大陸性気候特有の厳しく乾燥した冬を経て、8、9月にはほぼ雨に見舞われず、太陽の恵みを存分に受けることができました。ブドウは優れた衛生状態のもとで申し分なく成長し、濃厚でフルーティーな味わいのグルメなワインのための成熟度に達しました。2009年度ヴィンテージは、太陽の恵みとライト感を兼ね備え、シャンパーニュ地方の特長を存分に体现した出来、つまるところ「クラシック」なシャンパンに仕上がりました。

醸造

ピノ・ノワール



シャルドネ

マロラクティック発酵なし

12%
を週ごとにバトナージュを行いながらオークの大樽で醸造

ルイ・ロデレールでは、シャンパーニュでおなじみの2つの手法を組み合わせ、ロゼ・シャンパーニュを造り込みます。まずピノ・ノワールにマセラシオンを行い、ここにシャルドネの果汁を少量加え、こうして2つの品種を一緒に発酵させることによってバランスがしっかりと整います。セラーで平均6年間熟成させ、デゴルジュマンの後完璧な熟成へ向けてさらに8か月間休ませました。ドザージュは8 g/lです。

テイastingノート

色・泡：赤褐色の輝きを帯びた、淡く明るいピンク色。

繊細な泡がグラスの中で長く立ち上ります。



石灰の優れた表現力によって、クリスタルならではの力強さ、上品さ、そして、まろやかな舌触りがもたらされ、まさに「エレガンスの極み」とも言える仕上がりになっています。

香り：カシスなどの黒系果実に、ブラックベリーや野イチゴなどの上品で深みのあるブーケが重なり、完熟したサワーチェリーや酸味のある濃厚なジャムのニュアンスも感じます。味わい：口に含むと、アイ産の上質なピノ・ノワールが醸し出す滑らかでまろやかな風味が広がります。しっかりとした骨格と芳醇な香りの中に、繊細で軽やかな一面もあり、バランスのとれた飲み心地の良さが魅力です。

クリスタル ロゼ 2009は、エトワールダンサーになぞらえられる上品さと優雅さを備えています。

洗練されたエレガントな魅惑の味わいのシャンパンです。