



LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

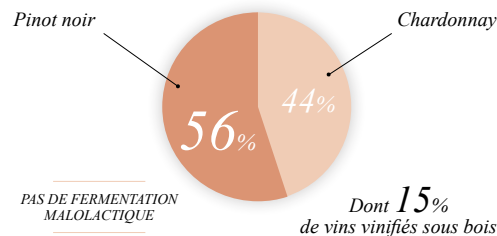
## CRISTAL ROSÉ 2012

### MILLÉSIME

L'année 2012 est une année parmi les plus difficiles et les plus délicates jamais rencontrées en Champagne. La difficulté donnant souvent naissance à de grandes choses... Les faibles rendements, résultats des aléas climatiques, associés à ces conditions continentales de fin de saison, ont permis d'atteindre un niveau de maturité rare et historique donnant naissance à des vins riches, corsés et structurés, dignes des plus grands millésimes de la Champagne.

*Élégant, fort  
et délicat*

### 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. Le dosage est de 8 g/l.



### COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rose saumonée à reflets dorés.

Effervescence régulière et ultra fine.

Bouquet tout en retenue et d'une rare élégance. Les arômes subtils et évanescents se présentent sous forme de parfums délicats, tellement entremêlés et complexes qu'il est bien difficile de les décrire. C'est une invitation à prendre le temps nécessaire pour se laisser envahir par ce vin qui se dévoile à son rythme. Il est maître du temps !... Libérant les fines notes acidulées, fraîches et précises: zestes d'agrumes, yuzu, fruits de la forêt, mandarine, framboise, fraise des bois... puis les nuances grillées et les amandes... et enfin les notes fraîches et végétales de verveine et de bergamote...

Bouche déliée, animée par une effervescence d'une finesse incroyable : les bulles viennent alléger la matière et la texture fruitée. L'impression dominante reste la sérénité, la délicatesse du fruit frais et la force de la fraîcheur acidulée de la craie. La finale révèle une magnifique allonge évanescence.

Tout au long de la dégustation, la finesse demeure incroyablement entrelacée dans la matière puissante : Cristal Rosé 2012 a la jeunesse, la force et l'élégance d'une ballerine d'Edgar Degas.